

ingayar Malar

மார்ச் '81 ரூ. 6/-

மாங்கையர் மலர்

தீயாவள்
மருந்து
எதற்கு?



... வண்ணக் கவலையாக வடிவமைத்த
குமரன் சில்க்ஸ்
... விழாக்காவ இன்னிசை ரீங்காரம்
குமரன் சில்க்ஸ்



குமரன் சில்க்ஸ்

சென்னை - 600 027, தலைநகர் - 600 008, கிடைப்பை - 600 027, தொலைபேசி - 442244, 442245

எங்கள் வேலைக்கு கிடைக்கக் கூடியது



இது தீபாவளி நேரம். என்னதான் எச்சரிக்கையுடன் நாம் செயல்பட்டாலும் தீவிபத்துக்களைத் தவிர்த்த முடியாத நிலை. இந்த நிலையில் நமது தீயணைப்புத் துறை வினர் மேற்கொள்ளும் முன்னெற்பாட்டு நடவடிக்கைகள் பற்றி இன்ஸ்பெக்டர் ஜெனரல் ஆப் போலீஸ் - டைரக்டர் ஆஃப் சிபயர் சர்வீஸ் திரு. ஜி. வீராகவன் ஐ. பி. எஸ். அவர்களிடம் கேட்ட போது - "எங்களுடைய துறை தீயணைப்புத் துறை என அழைக்கப்பட்டாலும், மீட்புப் பணிகளும் இணைந்தே செயல்படுகிறது. தீயணைப்பு வண்டிகளுடன் எங்கள் துறைக்குப் பத்து ஆம்புலென்ஸ் வண்டிகளும் உண்டு. விபத்தில் சிக்கலவர்களுக்கு இலவசமாக முதலுதவிகளும் செய்து மருத்துவமனைகளில் சேர்க்கவும் செய்கிறோம். எங்கள் துறை எப்போதுமே விழிப்புடன் செயல்பட்டாலும் தீபாவளி சமயத்தில்

இருபத்தி நான்கு மணி நேரமும் (இரண்டு விடுகளிலும் வரும்) அத்தனை ஆட்களும் தயார்நிலையில் இருப்பார்கள். 1000 காவல் (4000 விட்) தண்ணீர் கொள்ளக்கூடிய (நீர் நிரம்பிய) தொட்டிகளைத் தன்னகத்தே கொண்ட, வயர்லெஸ் பொருத்தப்பட்ட 44 தீயணைப்பு வண்டிகள் காத்திருக்கின்றன. சென்னையிலுள்ள 22 தீயணைப்பு நிலையங்களுமே எப்போதும் உறங்குவதில்லை. இவைகளுடன் சமீபத்தில் கழல்கின்ற நீட்டிப்பு ஏணி என்ற ஒரு புதிய தீயணைப்பு வண்டி (44 மீட்டர் - 160 அடி - நீளக் கூடியது; 300 டிகிரியில் எய்யா திசைகளிலும் கழலக்கூடியது இது.) ஜப்பானிலிருந்து (மோரிட்டா நயாரிப்பு) இறக்குமதி செய்யப்பட்டுள்ளது. இதை நம் மாண்புமிகு முதல்வர் - செவலி ஜெயலலிதா அவர்கள் சென்ற செப்டம்பர் 15-ந் தேதி மக்களுக்கு அர்ப்பணித்தார். 2.06 கோடி விலையுள்ள இது பல மாடிக் கட்டிடங்களில் ஏற்படும் தீயை அணைக்க உதவு



ஜி. வீராகவன்

**பாதுகாப்பான
தீபாவளி**

வதுடன் விபத்தில் சிக்கியவர்களையும் வெளியில் கொண்டு வர உதவும்.

இ விபத்து ஏற்பட்டவுடன் தொழையபேசி என் 101-டன் தொடர்பு கொண்டு விபத்து ஏற்பட்ட இடம் பற்றித் தெ விவராக, விவக்கமானச் சொல்வ வேண்டும். வண்டி களில் 'ஒயர்லெஸ்' பொருத்தப்பட்டிருப்ப தால் உடனே சம்பவம் நடந்த இடத்திற்கு அருகிலுள்ள வண்டி உடனே செல்லும். சம்பவம் நடந்த இடம் இருக்குமிடத்தைப் பொறுத்து வண்டி போய்ச் சேரும் நேரம் கூடவோ, குறைவவோ ஆகும்.

இ விபத்தைக் கண்டவுடன் எங்களுக்கு அனைத் தெரிவிப்பதுடன் பொது மக்களில் கடமை முடித்து விடுவதில்லை. சிறிய தீ கவனிக்கப்படாமல் விடப்படும் போது தான் பெரியதாகிறது. கூடிய வரை சிறிய தீயாக இருக்கும் போது அனைத்து விடு வது பெரும் தவிர்த்தைத் தவிர்த்தும்.

தொழையபேசி என் 101-டன் தொடர்பு கொள்ளும் முறை மதுரை, கோவை, திருச்சி ஆகிய நகரங்களிலும் உண்டு. இத்துடன் ஒய்வொரு மாவட்டத்தின் தலை நகரிலும் தீயணைப்பு நிலையம் ஒன்று உண்டு. இதன் தொழையபேசி எண்ணை (அதுவும் தீபாவளி நேரத்தில்) குறிப்பிட்ட மாவட்ட மக்கள் தெரிந்து வைத்துக் கொள் ளுதல் மிகவும் அவசியம். தீயணைப்பு நிலையங்கள் அனைத்துமே காவல் துறையுடன் தொடர்பு கொண்டவை. தீய ணைப்புத் துறையுடன் தொடர்பு கொள்ள முடியாத நிலையில் (இ விபத்து பற்றி) காவல் துறையுடன் தொடர்பு கொண்டு எங்களுக்குத் தெரிவிக்கலாம்.

இனி உங்கள் பாதுகாப்புக்குச் சில எச்சரிக்கைகள் -

1. பண்டுகை சமயங்களில் வீட்டில் பட் ணங்கள் செய்யும் போது காஸ், எட்டல் போன்றவைகளை மிகவும் கவனத்துடன்

கவனமாக வேண்டும்.

2. ஈரப் பட்டாக்களை அடுப்பின் மேல் வைத்து உலர்த்துதல் கூடாது (வெளியில் தான் உலர்த்த வேண்டும்)

3. குழந்தைகள் பட்டாக வெடிக்கும் சமயம் பெரியவர்கள் கூடவே இருக்க வேண்டும்.

4. பட்டாஸ் வெடிக்கும் போது தவறா மல் பக்கத்தில் பக்கெட் திறைய தண்ணீர் வைத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

5. 'அவுட் வெடிகள்' - வெடித்த பின்பு போய் விழும் இடத்தில் தீ பிடிக்கக்கூடிய தன்மை உடையது. (மரம், குடிசை போன்ற எதுவானாலும்) இந்த வெடிகள் கண்டிப் பாகத் தவிர்த்தப்பட வேண்டியவை.

6. 'ஆட்டம்பாம்', வெங்காய வெடி போன்றவைகளும் தவிர்த்தப்பட வேண் டியவைகள்.

7. பட்டாக்களை மிகவும் பத்திரமான இடத்தில் வைக்க வேண்டும்.

8. ஸ்பாயர் எலகென்ஸ் இல்லாமல் பட்டாகக் கடைகள் வைக்கக் கூடாது.

9. தெரிசலான இடங்களில் பட்டாக்க் கடைகள் வைக்கவே கூடாது.

10. பட்டாக வெடிக்கும் போது 'தெலாஸ், பாயிஸ்டர் போன்ற துணி களை அணிவக் கூடாது.

11. பெரிய வத்திகளைக் கொண்டுதான் பட்டாக்களை வெடிக்க வேண்டும்.

12. இ விபத்து மின்சாரத்தினால் ஏற்பட்ட தானால் முதலில் மின்சார இணைப்பைத் துண்டித்த வேண்டும்.

இவைகளை பொது மக்கள் பின்பற்றி ணால் விபத்துக்களைத் தவிர்த்தலாம். போஸ் வரும் சமரர் 78 விபத்துக்கள் நகரில் ஏற்பட்ட போதும் அனைத்துமே சிறி பவைதான். பெரிய அளவில் எதுவும் கிடா யாது. தாங்கள் எந்தளவு முன்னைப்பாடு களுடன் இருந்தாலும் பொது மக்களின் ஒத்துழைப்பு இருந்தால் மட்டுமே 'பெரும் விபத்துக்கள்' இல்லாத தீபாவளி கொண் டாட முடியும்." என்றார் வீராகவன்.

சத்திப்பு : வைத்தேகி தேசிகன்





- * மிக அதிக அளவு
- * 400 பக்கங்களுக்கு மேல்
- * விலை ரூ. 15/-
- * தபால் செலவு ரூ. 5/-

It's really a good book to learn spoken English — Kapil Dav



13 இந்திய மொழிகளில் பிரகடிக்கப்படுகிறது

பத்திரிகை மற்றும் கல்வியாளர்களால் பேற்றப்படுகிறது

4,00,00,000 (4 கோடி) க்கு மேல் கோலன்
வாசகர்களால் பின்பற்றப்படுகிறது

அனைத்து காலங்களிலும் வியத்தகு அதிக விற்பனை

அதிவேக சாதனை



AVAILABLE AT leading bookshops, Hignbothams Railway Book Stalls throughout India & by VPP from:-

PUSTAK MAHAL Khari Baoli, New Delhi - 6. Phone: 235314

Showroom: 10-B, Netaji Subhash Marg, New Delhi-110002. Phone: 3258292

Branch Office: 22/2 Mission Road (Shama Rao Compound), Bangalore-560027

Stockists: MADRAS — MADRAS BOOK HOUSE, 48 Ranganathan St., T. Nagar • P. T. BELL & CO; THIRUMALAI BOOK HOUSE, Sunnaram Chetty St. • NEW CENTURY BOOK HOUSE; HIGGINBOTHAMS, Anna Salai • KENNADY BOOK HOUSE, M. Road • VILVIA STORE; RAJ BOOK HOUSE, Mylapore • ARUNA BOOK MART, W. Mambalam • MELODY BOOK CENTRE, PURSAI BOOK CENTRE, Puravakkam

நம்பிக்கையும் தைரியமும் வெற்றிக்
கிரீடத்தின் இரு ஒளிமிகு வைரங்கள்."
- இந்தியா

L.K.S
GOLDHOUSE

60, USMAN ROAD, T. NAGAR, MADRAS - 600 017.
PHONE: 440440, 445455, 445055, 443323

திருமதி சுமலா - திரு. பூனிவாசன் :

“காசியைப் பற்றிய எக்கச்சக்க எதிர்பார்ப்புக்களுடன் அங்கு காலடி எடுத்து வைத்தோம். சந்து பொந்தெல்லாம் துழைத்து செல்ல வேண்டியிருந்த காசியில்வநாதர் கோயில் சிறிதாகவும், யார் வேண்டுமானாலும் அபிஷேகம் செய்யலாம் என்ற நிலை காரணமாக நரை வெல்லாம் நசுநசுவென்று தண்ணீராகவும் இருந்து கொஞ்சம் ஏமாற்றம் அளித்தது உண்மைதான். ஆனால் எங்கள் எதிர்பார்ப்பையெல்லாம் மீதி எங்களை ஆச்சரிப்பத வைத்தது கங்கைதான். மணிகர்ணிகா கட்டம். என்ற இடத்தில் ஸ்நானம் செய்தோம். அதுவரை மறுகளையே தெரிவாத ஒரு ஆற்றியை நாய்கள் பார்த்த இவ்வை. கங்கை அலைகளில்வாத ஒரு கடல் போலத்தான் காட்சியளித்தது.

அப்பப்பா எத்தனை படிக்க! ஒவ்வொரு படியிலும் இறங்கும் போது கங்கையின் பிரம்மாண்டத் தோற்றம் மனதை மேலும் வசிகரித்தது.

அங்கே இருப்பவர்களின் வாழ்க்கை யோடு கங்கை பின்னிப் பிணைந்திருந்தது கொஞ்ச நேரத்திலேயே புரிந்து போகிறது. உயரையே எலக்ட்-பெய்டாக ஆக்கிக் கொண்டு தலையில் மிதந்து கொண்டிருந்தார்கள் சில சிறுவர்கள். என்னென்பதெய்துக் கொண்டு சேக்காய்க்குப் பதிலாக கங்கை மணையையே உபயோகிக்கும் மக்கள். “கங்கா மாதா டி ஜெப்” என்று உச்ச குரலில் உணர்ச்சிபூர்வமாக கோஷங்கள் எழும்புகின்றன. ஏதோ சொந்தத் தாய்க்கு அன்னம் படைக்கும் வாஞ்சையத்துடன் இலையில் தின்பண்டங்களை வைத்து நிதி

தாங்கள் கங்கையில் நீராடிய அனுபவத்தை இங்கே இரு தம்பதியினர் கூறுகின்றனர்.

காங்கா ஸ்நானம் (தீர்மானகரீய) ஆச்சு



தேவமாம வரதாசாரி

தீபாவளி நல்வாழ்த்துக்கள்

SUSWAAD ன்

தீபாவளி ஸ்பெஷல் :
ஒக்காண்டா, தீபாவளி
மருத்து Etc., மூன்
ஆட்டர்கள் ஏற்றுக்
கொள்ளப்படும்.

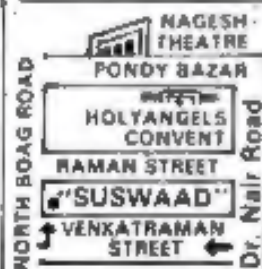
1/2, Venkatraman St.,
T.Nagar, Madras-17.
Phone : 44 23 24 P.P.

Home-made
SWEETS & SAVOURIES



Our Specialties :

புழுங்கலரிசி கைமுறுக்கு
தட்டை, சீடை etc., (free of Oil)
கோதுமை அல்வா போனி, மட்டு
மைசூர்பாகு, etc.,
கல்பாணம் மற்றும் வைபவம்
களுக்கான சீர்வரிசைகள்



Free Home
Delivery
For orders
above 10 Kgs
(within
Madras
City limits)

Also Available at :

C/o. Unique Electronics
160-Royapettah High Road,
(Opp-தண்ணீர் துறை மார்க்கட்)
Mylapore, Madras-4. Phone : 75490

ADSERVE

ஆங்கிலம்

25 ஆண்டுகளாகப் பணிபாற்றி வரும்
SNTC யில் உளவியல் அடிப்படையில்
மிக மிகப் புதுமையான முறைமையில் தமிழ்
மூலம் ஆங்கிலம் தபாலில் படியுங்கள்.
இவக்களைப் பிழைவின்றி எழுதலாம்,
பேசலாம்.

டெலிவிஷன்

ரேடியோ சர்வீஸில் டிப்ளமா தபாலில்
படியுங்கள். எளிதில் வேலை கிடைத்
தும். சொந்தத் தொழில் செய்யலாம்.
தமிழ் தெரிந்தவர்கள் படிக்கலாம்.

SSLC HSC ESLC

வீட்டிலிருந்தே தபாலில் படித்து அரசுத்
தேர்வு எழுதலாம். எழுதி பாஸாகாத
வர்கள் தவறிய பாடத்தை மட்டும்
தபாலில் படிக்கலாம்.

அக்கவுண்டன்சி

D. Com, Banking, SSLC தேதியவர்கள்
தபாலில் படித்து அரசுத் தேர்வு எழுத
லாம். விவசாயிகள் வியாபாரக்
களுக்கு தபாலில் படிக்கலாம்.
விலாசம்திய ரூ. 1 ஸ்டாம்புடன் எழுதுக.

SNTC

24, பட்டமங்கலத் தெரு,
மயிலாடுதுறை-609 001. இத்தியா

யில் விடுகிறார்கள்.

கங்கையின் துள்ளென்ற நீரில் நாய்கள் ஸ்னானம் செய்த போது மனதில் எழுந்த பரவச உணர்வை எங்களால் வாரித்ததை கனில் விளக்க முடியாது. ஒவ்வொரு தீபாவ லியின் போதும் தெரிந்தவர்கள் "கங்கா ஸ்னானம் ஆச்சா?" என்று தெரிந்தவர்கள் கேட்கும் போது, உண்மையிலேயே கங்கை யில் ஸ்னானம் செய்த அந்த அனுபவம் திளைவுக்கு வந்து எங்களை ஆனந்தப் படுத்துவது வழக்கம்.

திருமதி கேளமாம், திரு. வரதாச்சாரி :

"அவகாபாத் ஸ்டேஷனில் யாத்திரிகர் களை வரவேற்க அந்த ஊர் சாஸ்திரிகள் ஸ்டேஷனுக்கே வந்து அவர்கள் இயல்புத் திரு குழுத்துச் செல்வது வழக்கமாக இருந்து வருகிறது. நாய்களும் அப்படியே சென்று சாஸ்திரி குருவரின் வீட்டில் நங்கிடுவோம். மதுரைக் காவல திரிவேணி சங்கம் ஸ்னானத்திற்கு ஒரு டோங்காவில் ஏறிக் கிளம்பினோம். கங்கை, யமுனை, சரஸ்வதி ஆகிய மூன்று நதிகளும் செரு வதால் திரிவேணி சங்கமம் என்று கூறப் பட்டாலும் சரஸ்வதி நதியைக் கண்ணால் காண முடியாது என்றும், அந் நதி பூமியின் சிறப்பற்றமாக வந்து கலக்கிறது என்றும் கேள்விப்பட்டிருந்தோம். சங்கம் இடத்துக் குப் படகு மூலம் கமார் அதர மைல் தூரம் கரைவிலிருந்து செல்ல வேண்டும். யமுனை நதியில்தான் படகில் செல்வ வேண்டும். இங்கே பண்டாக்களின் தொல்லை நாய்க் முடியலில்லை. எங்கள் கூட்டுவ அந்த ஊர் சாஸ்திரிகளும் வந்ததால் நாய்கள் தப்பித் தோம். இயல்பையென்றால் "திரிவேணி சங்கமம், இத்திரா காத்தியின் மற்றும் அவர்கள் குமார்களின் அஸ்திரன் கரைக் கப்பட்ட இடங்கள், மகாவிடகமி தேவி சத்தி ஆகிய எல்லாவற்றையும் பார்க்க தளவுக்கு ஐம்பது ரூபாய்" என்று ஏமாற்றுவார்கள் படகோட்டிகள். அந்த அத்தனை இடங்களும் ஒரே இடத்தில்தான் இருக்கின்றன. (வேறொரு படகொன்றில் விடகமிலின் படம் ஒன்று தளவுக்கப்பட்டது.



கமார் பூமியைச்

அதுதான் விடகமி சத்தியென்றும் அதற் கும் பணம் போட வேண்டுமென்றும் ஒற் தைக் கையில் திற்பார்கள்).

நாய்கள் மூன்று நதிகளும் ஒன்று செரு மிடத்தை அடைந்தோம். படவிலிருந்து ஸ்னானம் செய்வதற்காக வேண்டி இறங்கி னோம். இறப்பு அளவு ஆழம்தான் நீர் இருக்கிறது. அந்த இடத்திலும் உள்ளூர் பண்டிதர்கள் நின்று கொண்டு நம் சத்திக்குத் தகுத்தபடி நானம் செய்ச் சொல்கிறார்கள். அந் ஆழம் இல்லாவிட்டாலும் தண்ணீர் வேகமாக ஓடிச் கொண்டிருக்கிறது. யாத்திரிகர்கள் அங்கு சிலம்பறையைப் போடு கிறார்கள். அவற்றை அந்த ஊர் பைபன் கள் மூழ்கி போட்டி போட்டுக் கொண்டு எடுக்கிறார்கள்.

பச்சா வண்ணத்தில் யமுனை நதியும், நீல வண்ணத்தில் கங்கை நதியும் ஒன்றோ டொன்று செருவதைக் கண்கூடாகப் பார்க்க முடிகிறது. வேண்டியதைப் பிரார்த்தித்துக் கொண்டு சங்கமத்தில் ஸ்னானம் செய்ச் சொன்னார் சாஸ்திரிகள். "உலக மக்கள் அனைவரும் சுபிட்சமாக இருக்க வேண் டும்" என வேண்டியபடியே மூழ்கி எழுத் தோம். இப்படி ஒரு நல்ல திணைப்பை அங்கு கொடுத்ததே அந்தப் புனித ஆறு கவின் புண்ணியச் சிறப்புதானோ என் னவோ"

- ஜி. எஸ். எஸ்.



* மினகால் பத்திரி செய்வதற்கு வெள்ளை குடை மினகால் எம்மா ஊர் கவிலும் கொடக்காது. தங்குத் தினமும் கொடக்கக்காது பச்சா மினகாலிலேயே பத்திரி செய்வானே!

பச்சா மினகாவை காம்புடன் கவத்துக் கொள்ளவும். (காம்பு இருத்தால் மாவில் தோய்க்க எளிதாக இருக்கும்) கங்கையின் மாகத்தை தெடுக்கக் கிறிது நறுக்கி

எம்மெனில் போட்டு உடனே எடுக்கவும். மீன் மினகாட்ட மாகத்தில் 1 சிட்டகை உப்பு, 2 அல்லது 3 துளி துளியிசை எறு (அல்லது புதித் தண்ணீர்) விட்டு, கவத்து கவத்துள்ள வெட்டியான உடகை மாவில் தகைத்து எடுத்து காய கவத்து எம்மென லில் போட்டு எடுத்தால் குப்பர் மினகால் பத்திரி தகார். காரமும் அகிமமாக இருக் காது.

உடகை மாவுடன் அகிசி மாவுக்குப் பதி னாக இடவிக்கு அகைத்து கவத்துள்ள மாவில் கிறிதும் கவத்து கொள்ளலாம்.

- விசா குமாரப்பன்.

நாற்றுக்கு நாறு என்றால் என்ன?

பட்டு, பருத்திப்
புடைவைகளைப் பற்றிச்
சொல்லும் போது 100க்கு 100,
100க்கு 120 என்றெல்லாம்
சொல்கிறார்களே, அப்படியென்றால்
என்ன? கோ-ஆப்டெக்ஸ் திருவனத்தைச்
சேர்ந்த எக்ஸிகியூட்டிவ் டைரக்டர்
திரு. பால்ராஜ், நெசவாளர்
சங்கத்தின் தலைவர்
திரு. பி. வெங்கடஸ்வாமி, துணிகளின்
தரச் கண்காணிப்பாளர்
திரு. செங்கல்வராயன்
ஆகியோரைச் சந்தித்துக்
கேட்ட போது -

கேள்வி : இன்றைக்குப் பெரும்பாலான
பெண்கள் வேலைக்குச் செல்வதால் ரூ 2000,
3000 கொடுத்து ஒரு பட்டுப் புடை
வையினை வாங்குவதற்குப் பதில் அப்
பணத்தில் நான்கு, ஐந்து உயர்வு பருத்தி
ஆடைகளை வாங்குவதை விரும்பு
கிறார்கள். இத் நிலையில் பட்டுக்கு சுடாக
பருத்தியில் அழகினையும், பசட்டினையும்
எவ்வாறு உயர்த்துகிறீர்கள்?

திரு. பால்ராஜ் : நிறம் என்று எடுத்துக்
கொண்டால் முன்பெல்லாம் பட்டுத் துணி
களுக்கு சில பிரத்யேக நிறச் சாயங்கள்,
பருத்திக்குச் சில நிறங்கள் என்று பாகு
படுத்தி உபயோகிக்கப்பட்டன. நெசவின்
தரம் உயர் உயர் பட்டிற்குப் போடும்
இரட்டைச் சாயங்கள், வெணர் நிறங்கள்
இன்று பருத்திப் புடைவையிலும் நெய்
செய்கிறோம்.

புனைவர் என்று எடுத்துக் கொண்டால்
பழைய அண்ணம் மரில் போன்றவற்றைத்
தவிர்த்து மாடர்ன் டிசைன்களைப் பிளையி

னாக உடம்பிலும் இடம்
அதிகம் விடாமல் கொள்கொள்க
வென்று சிறிய
பூக்கள் இடைவெளி
பெரட்டி டிசைன்களைத்
தளைய்ப்பதும் உபயோ
கிக்கிறோம். இன்றைக்
குப் பருத்தி ஓர் இழை,
பட்டு ஓர் இழை என்று
நெய்யப்படுகிற சேவை
களுக்கு நல்ல வரவேற்பு
இருக்கிறது. மேலும் இந்
திய சிபோஷனத்திற்
கேற்றவாறு உள்ள பருத்
திப் புடைவைகளின் கம்
பிரமும் அழகும் என்றைக்
குமே தனிச் சிறப்பு பெற்
றவைதான்.

கேள்வி : 100க்கு 100,
100 க்கு 120, 80 என்று
உறுகிறார்களே, இவ்
வகை எண்ணிக்கை

கள் எதனைக் குறிக்கின்றன? இவை பட்டி
லும், பருத்தியிலும் தரத்தைக் குறிக்கின்
றனவா?

பி. வெங்கடஸ்வாமி : 100, 120 எல்லாம்
துறவின் முறுக்கைக் குறிக்கின்றது. ஆனால்
எண்ணிக்கை குறைவாக குறைவ பட்டின்
தரம் உயர்த்ததாகவும் அதுவே பருத்தி
யில் (80, 60 என்றால்) தரம் மட்டமானதாக





வும் இருக்கும். நேரீக் கோடுகளைக் தெய்வதை ஓடை என்றும், அகவலாக்கிய தெய்வதை பாவு என்றும் சொல்வோம். பாவி 100 நெ. துணிவில் ஓடைவில் 80 நெ. துணியினை தெய்வால் பருத்தி ரகம் தடிம னாகவும், அதுவே 100க்கு 100 அல்லது 120 என்றால் ரகம் மென்மைமையானதாகவும், தர மாகவும் இருக்கும். மென்மைமையான தரம் மிக்க பருத்தியில் சாயம் சீராகப் பரவுவதுடன் நிறமும் நன்கு பிடிக்கும்.

கோவி : நாகரிகத் தேவைக்கேற்ப பெண் களின் கண்ணைக் கவரும் வகையில் புதிய புதிய டிசைன்களை நீங்கள் உருவாக்கு கிறீர்கள். இருத்தும் சில சமயம் விளம்ப ரத்தில் வருகின்ற சேலைகள் கடைகளில் கிடைப்பதில்லைவே ஏன்?

திரு. வெங்கடசுவாமி : நாம்கள் தயா ரித்து வழங்கும் புது மோஸ்தர் புடைவை களுக்கு மக்களின் வரவேற்பு எப்படி இருக் கிறது என்பதை அறிவ முறையில் (ஒரு பாவுக்கு 3 புடைவை என்பதால்) ஒன்று அல் லது ஆறு புடைவைகளை விளம்பரத்

திற்குப் பயன்படுத்துவோம். ரெஸ்பான்ஸ் அதிகம் இருந்தால் மட்டுமே மீண்டும் அங் வகைத் துணிகளைத் தயாரிப்பதில் ஈடுபடு வோம். ஒரு தடவை மனைஜ்மென்ட் பெண்கள் அணித்திருந்த உடைவிலிருந்து எடுக்கப்பட்ட டிசைன் கொண்டு தயாரிக் கப்பட்ட புடைவைகள் கடந்த ஆண்டு டிசம்பரில், ஒரே நாளில் 1½ லட்சம் ரூபாய்க்கு விற்பனையானது. இதற்கு நேர் மாறாக கடந்த அறுபவமும் உண்டு.

கோவி : எவ்வளவு விலையுயர்ந்த ரகத்தில் வாங்கினாலும் கறுப்புத் துணிகள் மட்டும் நிறம் மாங்கி விடுகின்றனவே, ஏன்?

திரு. பாஸ்ராஜ் : உண்மைதான். இதில் இரண்டு வகைகள் உள்ளன. ஒன்று சம்பர் கறுப்பு மற்றொன்று வாட் கறுப்பு. முதல் வகை மிகுந்த பொருட் செலவில் தயா ராவது. 80 ரூபாய் கொடுத்து ஒரு ரகிக்கைத் துண்டு வாங்குவதைக் காட்டிலும் 30 ரூபாய்க்கு இரண்டு வாங்கி இருமுறை பயன்படுத்தலாம் என்று எண்ணுபவர் களுடான் அதிகம்.

தொகுப்பு : கீதாஜி

பொன் ஒளி விகிதம் தீப ஒளி வாழ்த்துக்கள்!



பாரம்பரிய கிசுக கலை அழகுடன் கூடிய தங்க ஜாக்கைகள், எத்தனாலும் மதிப்புக் குறைவாகக் கொக்கிழங்கன்.

உங்களை அழகிதரு மேலும் அழகிட்ட வளத்தைகளால் விவரிக்க முடியாத கலை அழகுடன் கூடிய எழில் கூட்டும் தங்க நகைகளா வாங்கிடுவீர்.

கோளா : பேஷன் டிவல்லி நகைகள் தீப வகு உங்கள் வாழ்வில் என்றும் திருமுகம்!



கோளா ஃஷன் ஜுவெல்லரி

லக்ஷ் கார்டன், அமலாப்பூர், சென்னை - 600 004.

TIRU 2006

அழகு மிளிரும் அபர்த்தியான கூந்தலுக்கு

நயங்கமான ஓஹ் கூந்தல் தைலம்

குண

கூந்தல் தைலம்

தலைமயிர் உதிர்ந்து, செம்பட்டை நிறம், பருவத்திற்கு முன் ஏற்படும் பித்த நகைகள் மாறும். தினசரி கூந்தலுக்குத் தடவி வந்தால் தலைமயிர் நீண்டு கருத்து அடர்த்தியாய் வளரும். தலை அரிப்பு, பொருகு, மண்டையின் சொரிந்தால் செதில் உரிதல் குணமாகும். பெண்கள், ஆண்கள் அனைவரும் விரும்பி உபயோகிக்கின்றனர்.

நவசக்தி வைத்தியசாலை

தபால்பெட்டி எண். 7, சேலம் - 636 001



1 பாட்டில் விலை ரூ. 17.50
V.P.P. உண்டு.
தபால் செலவு தனி.

எம்மா அருகிது மதினும் தெனாஸ் ஸ்டோர்ஸிலிலும் கிடைக்கிறது.

ஒரு மெஷினோடு ஆரம்பித்து....



“இப்பது ஆண்டுக்கு முன் ஒரு தைலம் மிகிடுனோடு என்னுடைய மாமனார் எம்.ஜி. நாயுடு ஆரம்பித்த நாயுடு ஹால் இன்று இவ்வளவு பெரிவதாக வளர்ந்திருக்கிறது என்றால் அதற்கு அவருடைய சலியாத உழைப்பும், புதிய சித்தனையும் தான் காரணம் என்பதொர் நாயுடு ஹால் உரிமைவாசர்களில் ஒருவரான கஜலா.

நாயுடு ஹால் என்றால் உன்னாடை தயாரிக்கும் இடம்’ என்ற பெயர் போய், இன்று நாகரிக ரெடிமேட் ஆடைகளின் சங்கமமாகத் திகழ்கிறது. பெண்களின் ரசனை, கைவயுணர்வு அனைத்தையும் சேர்த்து ஆடைகளைத் தயார் செய்பவ் சொய்தொர் இவர்.

வேலூரில் பிறந்து வளர்ந்து கல்ஹாரியில் படித்த போது எம். ஜி. நாயுடுவின் மகன் ராமனைத் திருமணம் செய்து கொண்டார். ஏற்கனவே தையல் தெரியும் என்றாலும் புகுந்த வீட்டு ரெடிமேட் வியாபாரம்

இவரைக் கவர்ந்தது.

புதிய புதிய டிசைன்களைக் கணிக்க திறை வெளிநாட்டுப் புத்தகங்களைப் பாரிப்பதுடன், கல்ஹாரி மாணவிகளையும் நோட்டம் விடுவாராம்.

“இத்தக் காலத்து மாணவிகளுக்குத்தான் என்ன ‘டிரெஸ் லென்ஸ்’ இருக்கிறது! முன் பெல்லாம் வருடத்திற்கு ஒரு புடைவை, இரண்டு புடைவை வாங்குவதே பெரிவ விஷயம். இப்போது அப்படிவில்லை. பெண்களும் பல்வேறு இடங்களுக்குப் போக வேண்டியிருப்பதால் திறை ஆடைகள் தேவையாகத்தான் இருக்கிறது. வயதானவர்கள் கூட ‘பசிச்’சென்று இருக்கத்தான் விரும்புகிறார்கள். இதனால் அவர்களுக்கும் ஒரு தன்னம்பிக்கை ஏற்படுகிறது” என்பதொர்.

பெண்கள் உடைகள் முழுவதும் இவரே பார்த்துக் கொள்விறாராம். பண்டுகள் போன்ற நாட்களில் வாடிக்கையாளர் களிடம் ஏதேனும் பிரச்சனை என வரும் போது இவரே மென்மையாகக் கையாளுகிறார்.

"ஒரு நடைய கல்யாண நாளாகக் காய் புடைசை ஒன்றை சிபரஸ் கதக ஒரு பெண்மணி கொடுத்திருந்தார். குறிப்பிட்ட அந்த பெயர் விஷ எடுத்து விட்டார். நாய்கள் தெருக்கடியை உணர்ந்து உடையதாக ஆகவும் எடுப்பதற்குக் கத்தித் தீர்த்து விட்டார் அவர். அதே போல தோயலி சமயத்தில் கூட்டம் மிக அதிகமாக இருக்கும். கைல் மாற்ற வேண்டும். கைர் மாற்ற வேண்டும் என வருவார்கள். அத்தனைக்கும் பொறுமையாகவே இருக்க வேண்டும். என்னுடைய கணவர் திரு. இராமனும் இந்தத் துறையில் என்னை மிகவும் ஈடுபட்டிருக்கிறார்."

எனப் புன்னகைத்தோர் கலை.

இரண்டு குழந்தைகளின் தாயான இவர், விட்டதையும், விவரப்படுத்தவும் எப்படிச் சொல்கிறார்?

"குழந்தைகள் விட்டியும் இருக்கும் போது அவர்களோடு நான் இருக்க வேண்டும் என்றதால் விரும்புவார்கள். எனவே அந்தச் சமயத்தில் விட்டியும் இருந்தே அத்தனையும் சொல்லி விடுவேன். மற்ற நேரங்களில் தெரிந்தாலும், கடை இவற்றைப் பார்த்துக் கொள்வேன். குழந்தைகளின் மன உணர்வையும் பார்க்க வேண்டி இருக்கிறேன்!"

கலையாழிதரத் தழை நோவாயின் மிகுந்த ஆர்வம். கையாற்றோர் பன்னகைக்கும்,



சுருதிநாயக சிறுவர்கள்

சிறிதுதரப் பன்னகைக்கும் போய் நன்னால் இயன்ற உதவிகளைச் செய்கிறார்.

"குற்றம் எட்டப்பட்டு தண்டனை அது பறித்து வரும் அந்தப் கைபக்களைப் பார்க்கும் போது ரொம்பவும் வருத்தமாக இருக்கும். சந்தர்ப்பச் சூழ்நிலையில் தவறு செய்து விட்டு இவர்களை வந்திருக்கும் அவர்கள் பரிதாபத்திற்குரியவர்களாகத் தான் எனக்குத் தோன்றுகிறது" என்கிறார்.

தொந்தரில் எவிய குடும்பத் தலைவி போல இருந்தாலும், மெய்யிய குரலில் பேசினாலும் இவருள் எத்தனை திறமைகளும், சேவை மனப்பான்மையும் இருக்கிறது என்று ஆச்சரியமாக இருக்கிறது.

- பவித்ரா

ஒடு, ஒடு!

தினமும் மாம்பலம் ரயிலை கட்டுவதில் என் வலுத்தை காத்தது ஒரு கைதி.

இரட்டை நாடியான ஒரு தடுத்தா வயது பெண்மணி ஒன்பது மணி வண்டியைப் பிடிக்க ஓடி வருவார். அவர் தெருவில் வேகமாக ஓடி வந்து நடவடவென்று மேம்பாலத்தில் ஏறி இறங்கி வண்டியை தெருக்குவதற்குள் வண்டி நிறம்பி விடும். அவர் அடுத்த வண்டியைத்தான் பிடிக்க

முடியும். இது தினசரி நிகழ்ச்சியாகிற்று.

ஒருநாள் ரங்கநாதன் தெருவில் அவரைப் பார்க்கேன். என்னை அறிமுகப் படுத்திக் கொண்டு, "ஏன்க, ஒரு நிமிடம் முன்னாய் வந்தால் ஒன்பது மணி வண்டியைப் பிடித்து விடலாமே! தினமும் ஆய் கூக்கு வேட்டாக போகிறீர்களே, பாவம்!" என்றேன். அவரோ, "ஆய் கூக்கு வேட்டாகப் போகிறேனா? 8.10 வண்டியைப் பிடித்தால் கூட ஆய் கூக்கு டவத்தில் போய் விடுவேன்" என்றார்.

"பிறகு ஏன் ஒன்பது மணி வண்டியைப் பிடிக்க அப்படி ஓடி வருகிறீர்கள்?"

அவர் கூச்சத்துடன் சொன்னார்:

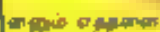
"தினமும் நான் கொஞ்ச தூரமாகவது ஓடினால்தான் உடம்பு மேலும் பெருக்காம இருக்கும் என்று டாக்டர் கூறுகிறார். நான் சாதாரணமாக தெருவில் ஓடினால் என் வேளும் கேலி செய்வார்கள். டிரெயின் பிடிக்க வரும் சாக்ஸில் ஓடினால் அது இயல்பாக அமைந்து விடுவதால் யாரும் பரிதாபப்பட்டு பண்பாளர்களே தவிர கிண்டல் செய்ய மாட்டார்கள். சோ... ஓடி வருவதுதான் என் தோக்கமே தவிர, ஒன்பது மணி ரயிலைப் பிடிப்பது அம்மா!" ஒரு கல்பெய்ன் விடுபட்ட சந்தோஷம்.

- மாலதி ரசேகரத்தமன்.



சென்மயில் பழம்

• 11 月



தமிழக அரசு தலைமை அமைப்புகள்
தேசிய தொழில்நுட்ப ஆய்வுக் குழு
தமிழக அரசு தலைமை அமைப்புகள்
தேசிய தொழில்நுட்ப ஆய்வுக் குழு
தமிழக அரசு தலைமை அமைப்புகள்
தேசிய தொழில்நுட்ப ஆய்வுக் குழு

இதர காரணங்களால் கட்டுப்பாட்டின்மையால் பிரதமர் துறைத் திட்டத்தைக் கையாண்டு அதற்குரிய அபிவிருத்தி, மனநலத்திற்கும் கவனம் தரப்படும்.

இவ்வுத்தரத்தினை கீழ்க்கண்ட டாக்டர்மா உணர்வே
 சிவ இராசாபதிந் தலாபராதம் பதிவிடாருளோ
 திங்கடும் உணர்வே கவிபுத்தி கனகாபை
 பித்தி வேதென்றே வேண்டித்

காட்புர டர்மா கோட்ட அங்குலம்
அங்குலத்த 'தீர்' உருவம் பற்றியவரே
அங்குலேடு மரத்தம் இங்கே பாங்குலம்
உருவம் மரம் தவிரும் 'தீர்'மறு

உச்சீதா

காப்பர் ப்ளஸ்

ஸ்டெயின்லெஸ் ஸ்டீல் பிரஷர் குக்கர்.

சீதா ஹோம் அப்னையன்சஸ்

124-A. L. B. சீர்திருத்த அமைதி.

☎ 600-020

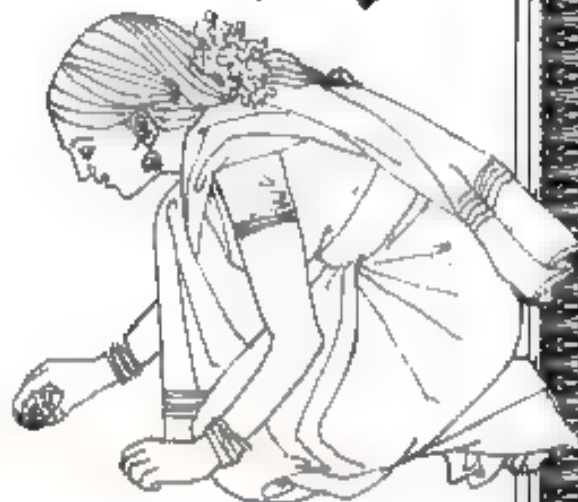
Country : 418876, 414391

சூப்பர் ஸ்டார்

நலவாழ்த்துக்கள்

CRIBIL RATED

COMPANY "PA+"



அண்ணாமலை பைரவன்ஸ் லிமிடெட்

மதுரை அலுவலகம்: 353, மேட்டுப்பாளையம் ரோடு, கோயமுத்தூர்-642 043,
பேரம்: 42334 தொழிற்சாலை: "ராஜகோ" செலலம்: 6855-488

- புது செவ்வி போம்: 8758617, 8752831 • பம்பாய் போம்: 343802 • பெருங்குடி: போம்: 327368
- எர்ணாகுளம் போம்: 380423 • புகளூர்: போம்: 38307 • புது போம்: 38699 •
- மேல்கை: அண்ணாநகர்: போம்: 873467 பூநகரம்: போம்: 361892
- அண்ணாநகரம் போம்: 865288, 861288, 862430 திருச்சி: போம்: 460349, அமலப்பேட்டை: போம்: 71987
- கோயமுத்தூர்: போம்: 37791 • ஈரோடு: போம்: 73800 • காரைக்குடி: போம்: 3089
- கள்ளக்குறிச்சி: 388 • கோட்டை: போம்: 38384 • பொன்னாத்தி: போம்: 4385
- மதுரை: போம்: 38430 • சேலம்: போம்: 68293, 68295 • சத்தியமங்கலம்: போம்: 489
- திருநெல்வேலி போம்: 35144, 35307 • திருச்சி போம்: 40282 • வேலூர்: போம்: 36371

உங்கள் முன்னேற்றமே எங்கள் நோக்கம்.

காய்கறிக் கலை

“இராமநாதபுர மாவட்டத்தில் பிறந்த நான், சின்னமாகவில் எம். ஜி. ஆர். ஒரே ஆளாக பத்து பேரை ஜெயிப்பதைப் பார்த்து ஆச்சரியப்படுவேன். அப்போய் பட்டவர் எப்படிப்பட்டவராக இருப்பார் என நேரில் பார்ப்பதற்காக சென்னைக்கு ஓடி வந்தேன். அப்பறம்தான் விவாபாரி ஆனேன்...” என்மொர் சென்னை அடை யாழில் புகழ்பெற்ற காய்கறி கடை வைத் திருக்கும் கணேசன்,

இன்றும் எழுதப் படிக்கத் தெரியாத இவர் பெரும் விவாபாரி. ஆயிரக்கணக்கில் பணம் புரட்டுபவர். இவ்வளவு தூரம் உயர்ந்ததற்குக் காரணம் உழைப்பு, உழைப்பு, உழைப்பதான்.

“ஆரம்ப நாட்களில் என் உதவியைக் குத்தனோடு சேர்த்து சின்னதாக வெற் றியை, பாக்குக் கடை வைத்தேன். பிறகு சின்ன காய்கறிக் கடை. ஒரு நடையை கேடரில் டெக்னாலஜி முதல்வர் இத்தர் பக்ரீ அவருடைய கல்லூரிக்குக் காய்கறி சப்ளை பண்ணைச் சொன்னார். இப்படி காய் கறி டெண்டர் எடுக்க ஆரம்பிக்கவும்தான் என் விவாபாரம் பெருகியது. இன்று இங்கி லீஷ் எலக்ட்ரிக்ஸில், கந்தரம் கபேட்டன், கிராம்ப்டன் எனப் பல பெரிய கம்பெனீ களுக்கும் காய்கறிகளை சப்ளை செய் திறேன்.”

ஒருநாளானக்கு நாலாயிரம் இலொ காய் கறிகளை இவர் வாங்குகிறாராம். இவ ருடைய கடைவில் ஒரு சிறப்பு அம்சம் அவ ரவர்களைச் சென்று காய்கறிகளைப் பார்த்துப் பொறுக்கி வாங்கிக் கொள்ளலாம்.

“ஏன்... தொடாதே... வாங்க வந்து டுக்க...”

என்ற திட்டு சமாசாரமே கிடை யாது. எவ்வளவு நேரம் வெண்டுமா னாறும் நின்று பார்த்துப் பார்த்து வாங்கலாம். ஏன் அப்படி?

“காய்கறி என் றா ரேல நாமே பார்த்துப் பொறுக்கி வாங்கினால் நான் அது சரியாக இருக்கும். மண க்கு திருப்பி. கண்ணால் பார்த்தோ, மொத்தமாக எடை பார்த்தோ, வாங்க முடியாது. இந்த விவாபாரத் தில் பல ஆண்டுகளாக நான் இருப்ப தால் கிடைத்த அனுபவம் இது. அத னால்தான் அவரவர்களைப் பார்த்து எடுத்துக் கொள்ளக் கொல்லி விடு திறேன்” என்மொர்.

இவருடைய காய்கறி கடைக்கு வாரம் இரண்டு நாட்கள் ஊட்டி, கொடைக்காளலில் இருந்து காய் கறிகள் வருகின்றன. செய்வரி, சிக்கல், வேட் டொல், பாஸ்லி, கேரட், பீட் ரூட் போன் றவை. இப்பொழுது ‘காயட்’ செய்யும் வழக்கம் அதிகமாகி விட்டது. பலரும் இக் காய்கறிகளைக் கேட்பதால் வாங்கி வைக்கி றாராம்.

“உங்கள் மனையி உங்கள் விவாபாரத் திற்கு எவ்வளவு துணை செய்மொர்...”

“அவர் எதுவுமே செய்வதில்லை. அது தான் உதவி. குடும்பத்தை முழுமை யாகப் பார்த்துக் கொன்மொர். எனக்கு அந்தக் கவலையை வைப்பதில்லை. அது போதுமே”





காய்கறிகளைப் பார்த்து வாங்க இவர் தரும் சில டிப்ஸ் :-

முன்னல்வி - பார்த்தாலே இது இனக் எனச் சொல்லி விடலாம். மெல்லியதாக வாங்குவது நல்லது. கிள்ளினால் தெரிந்து விடும்.

கோவைக்காய் - கிள்ளச் சிவ்வதாக மெல்லியதாக இருக்க வேண்டும்.

பாகற்காய் - கரும்பச்சை உதவாது. இளம் பச்சையோடு மேலே நிறைய முள் கொடு மெல்லியதாக இருந்தால் இனக்.

செவ்வெண் - இதில் முள் இருக்கக் கூடாது. 'இனக்' எனக் கூறியே எடுத்தாலே தெரியும்.

கோஸ் - தூக்கிக் கையில் வந்து போல உருட்டுங்கள். கனமாக இருந்தால் நல்ல வெட்டி கோஸ். உள்வே புழு இருக்காது.

கத்திரிக்காய் - காம்பியே முள், அழுக்கினால் 'மெத்'... இது இனக்.

தூய்கோஸ் - 'சுப்பென்'வாக இருந்தால் நான் வாங்க வேண்டும். உள்வே நீர் வற்றி விட்டால் குத்திப் போய் விடும்.

வெண்காடக்காய் - எல்லோருக்குமே தெரியும். காம்பு ஒடித்தால் இனக். வெள்ளை வெண்காடக்காய் கைவலாக இருக்காது.

ககரக்காய் - நகம் வைத்து அழுத்தினால் இறங்க வேண்டும். அப்போதுதான் முத்தம் இல்லை என அறிந்தம்.

வாழைத்தண்டு - அடித்தண்டு, மேல் தண்டு இவ்வாறாய் நடுவிலுள்ள தண்டே நன்றாக இருக்கும்.

பீர்க்கக்காய் - முள் இருக்க வேண்டும். உடைத்துத் தின்று பார்த்த வேண்டும். கசப்புத் தட்டினால் வேண்டாம்.

வெள்ளரிக்காய் - இதைவும் எப்பிட்டுப் பார்த்து வாங்குவது நல்லது. கசப்புச் கவை கெதில் இருக்கும்.

கூட்டிப் பட்டாணி - இளிப்பாக இருக்கும். நோயோடு வாங்குவது நல்லது. சிவ்வாக இருந்தால் பெய்காளுர் பட்டாணி. கில்லி பட்டாணி கமாராக இருக்கும்.

தக்காளி - திண்டுக்கல் தக்காளிதான் கைவலாக இருக்கும். இது புளிப்புடன் கொள்கொளவென இருக்கும். ஆனால் பெய்காளுர் தக்காளி பார்த்தக் கலர்ச்சி வாகவும், வெட்டியவாகவும் இருப்பதால் அதனவே எல்லோரும் விரும்புகிறார்கள். தக்காளியின் உண்மைச் கவை சிறிய திண்டுக்கல் தக்காளியில்தான் உண்டு.

இப்படி நிறைய அழுக்கிக் கொண்டு போகிறார்.

"அது சரி, அப்பறம் எம். ஜி. ஆரைப் பார்த்தீங்களா?" எனக் கேட்டோம்.

கணைச் சிரித்தார்.

"மெட்ராஸுக்கு வந்த பிறகு உலகம் புரிய ஆரம்பிச்சது. இது நடிப்பு. இது ஒரு தொழில் என்பதெல்லாம் புரிந்து கொண்டு போன். நம் கைதான் நமக்குதவி என நான் தான் உழைக்க ஆரம்பித்து விட்டேனே!"

- கோம்ஸ்

புகழ்ப்படங்கள் : ஓம். சுப்ரமணியன்

மௌனம் சர்வார்த்த சாதகம்

சீமீபத்தின் என் தன்மையுடன் பேசிக் கொண்டிருக்கிறோம். அவர் தனது மனையிடம் வந்த உணர்வுடன் போட்டிருக்கிறார் என்று சொல்ல போது ஆர்வம்மே இருக்கிறது. ஆவனாயிருக்கிறது. அவருடைய விட்டில் அந்தமேய ஓர் அரிய சமாதானம் குறிப்பினை நினைவுவந்தது என்ன காரணம் என்று கேட்டோம். அதுபலத்தின் அடிப்படையில் தாய்கள் உருவாக்கிக் கொண்ட ஒரு வகிதிகள் காரணமென்று அவர் சொன்னார்.

அந்தக் கணவரும், மனைவியும் என்ன விஷயங்களிலும், ஒத்துப் போய் விடுகிறார்கள் என்று அந்தமில்லை. அவர்களுக்கிடையில் கருத்து வேற்றுமையால் அடிதடி அளவுக்கோ, விவாக முறிவு அளவுக்கோ பரம்பரையாக வளர்விடப் படுவதில்லை. ஒருவர் சொல்வதையும் சரிவர, தவறா என்று இருவரும் ஒடா விவாதித்துக் கொண்டிருக்கிறார்கள். ஒருவருக்கொருவர் மனம் விட்டு, வெளிப்படலாகப் பேசிக் கருத்து வேற்றுமையானதே தீர்த்துக் கொள்ள வேண்டும் என்று உணர்வியலார் உறுவது வழக்கம்.

ஆனால் என்ன தன்மை அந்தக் குற்றமும் மாறாது ஒரு வழியாகக் கண்டு பிடித்திருக்கிறார். மனையிடே ஆபத்தமான விருத்திகளால் என்று தெரிந்ததும் ஒரு புத்த கத்தை எடுத்துக் கொண்டு விடுவார். அந்த போல மனையிடும் கணவர் கருத்துப்போல வருகிறாரென்றால் கைமயலகத்தைக் கருத்து தாழிட்டுக் கொண்டு விடுவார். ஒரு மணி நேரம் வந்திட்டு வெப்பநிலை குறைந்தும் நினைவாக சரிவாவிடும்.

இருவரும் ஒருவருக்கொருவர் பேசிக் கொண்டாடும் உம்மனா முற்றிகளாகக் காலம் கடத்துகிறார்கள் என்று எண்ணிவிட வேண்டாம். விட்டில் அமைதியையும் சம

தானத்தையும் திகைதாட்ட அவர்கள் கடைப்பிடிக்கிற ஒரு புதுமையான வகிதிகள், இது ஆரம்ப காலத்தின் அவர்கள் தீவிரமாக உணர்வுடன் போட்டுக் கொண்டிருக்கிறது. தீவிர வாதப் பிரதிவாதங்களில் பல மணி நேரங்களைச் செலவழித்திருக்கிறது.

"தீமட்டும் ஒழுங்காகத் தீ என்ன உத்திர உண்மைத் தெரியுமா? தீ அங்குமிக்கது அப்படித் தொண்டாவே, தீ போல வாதம் அப்படித் தொண்டாவே, உட்க அங்குமிக்கது அப்படிப் பேசினானே, உட்க நம்பி இப்படித் தொண்டாவே" என்று பேசுவதற்குக் கொண்டே போகும். பரம்பரையான குற்றங்களிலும் கண்டனங்களும் பரிமாறிக் கொண்டிருக்கும். ஆனால் கடைசியில் வாகுக்கும் வெற்றி நோக்கியில்தான் விவாதம் தீர்த்தும். மனம் கஷ்டப்பட்டதைத் தவிர வேறு பலன் கிடைப்பது. "உன்னோடு குடித்தனம் நடத்த முடியாது, தான் போகிறேன்" என்று விவாதிப்போவது மேலான தாட்டுப் பழக்கம். நம்ப ஈனிகள் தன்மையானவர்களை அந்த தாக்கியம் அநிகமையப் பரவாவிடும்.

தமது தினாதி வாழ்க்கையில் கோபம், துக்கம் போன்ற அழுத்தங்களைத் தவிர்த்து எவ்வளவோ விஷயங்கள் இருக்கின்றன. அவை செலப்படக் கொஞ்சம் அவகாசம் கொடுக்க வேண்டும். அவ்வளவுதான். கணவன், மனைவிகளிடையில் பல பொதுவான அக்கறைகளும் உள்ளன. கணவனுக்குக் கோபம் வந்தால் அவர் உடனே தனது அனைத்தும் போய் ஏதாவது புத்த கத்தைப் படிக்கத் தொடங்கி விடுவார் அல்லது ரேடியோ கேட்பார் அல்லது டி. வி. பார்க்பார். மனைவி தனக்குப் பிடித்தமான ஏதாவது வேலைப்போன்ற பணியைத் தொடங்கி விடுவார். அந்த மணி நேரம் வந்திட்டு இருவரும் தன்மையானவையுடன்

வந்து செந்து உட்கார்ந்து கொண்டு நயல் எப்பிடுவார்கள்.

கேட்டிற கேள்விகளுக்குக் கெவ்வளவு சரிபாண விடை கொடுத்ததற்காக ஆக வேண்டுமென்பதிற கட்டாயம் இவ்வளவு. எவ்வளவு பிரச்சனைகளுக்கும் ஒரு தீர்வு உண்டு என்பதும் உண்மையில்தான். துறவர்க்கு தனது தாணியமாக, யோக்கியமாக, நேர்மைபுற இருப்பது எப்போதுமே தன்மை செய்யும் என்று சொல்ல முடியுமா. எந்த ஒரு பிரச்சனையும், கருத்து வேறுபாடும் குடும்பத்தின் ஒட்டுமொத்தமான தலையை விட அதிகமாகியிருக்கும் வாய்ந்தது அல்ல. வார செய்தது அல்லது சொன்னது சரி என்பதை நினைத்தே ஆக வேண்டும் என்பது கட்டாயமில்லாதது. எண்பதும் மனைவியும் சந்தோஷமாக இருக்க வேண்டுமென்பது அனைவரிடமும், அதுமட்டும்தான் முக்கியம்.

அந்த தம்பை அல்லது அவருடைய மனைவி கொண்டுபோன, பிரச்சனைகளை எதிர்போக்கக் கூடிய திட சித்தமில்லாதவர்களோ அல்ல. வாழ்க்கையில் வெளிப்படையாக, ஒவ்வொரு மனதிலிருந்து தந்தம் கருத்துகளை வெளிவிட்டாய்தான் வெற்றி கிடைக்கும் என்று நம்புகிற திருவாரின் இயலாமையில்தான். பரம்பரை கருத்துப் பரிமாற்றம் என்று ஒரு கைவந்தொழுவதும் அவர்கள் உருவாக்கி வைத்திருக்கிறார்கள். அவர்கள் சரிபாண சித்தத்தை நிறுத்தி நேர்மைபுற அறிவாளிகள்தான். ஆனால் எந்த ஒரு விதியும் எவ்வளவு இடங்கொள்ளும், எவ்வளவு நேரங்கொள்ளும், எவ்வளவு சூழ்நிலைகளிலும் பொருத்தமாக இருக்கும் என்று சொல்ல முடியுமா.

அரசியல் கூட்டங்கள், வர்த்தக ஆலோசனைக் குழுக்கள், மருத்துவர்கள், வழக்கறிஞர்கள், கூட்டங்கள் ஆகியவற்றில் அதிகமான பேச்சும், வெளிப்படையான கருத்துப்

பரிமாற்றமும் பலன் தருமென்பது உண்மையே. இன்னும்தான் ஒத்தெழுந்ததும், மருத்துவ பரிமாற்றம் பிரதிகளும் பேச்சின் துறைகளாகியிருந்தேவாக வேண்டும். இவ்வளவு கட்டாயம் விவரமாக நடைபெறும். கட்டாயம் கொள்ளும், பொது மனதிலுள்ளும் பல மனதிற்குத் தகுந்த பேச்சு கூடியவர்களாகியிருக்கிற அரசியல்வாதிகளுக்குத்தான் அடுத்த தேர்தலில் வெற்றி கிடைக்கும்.

ஆனால் பெரும்பாலான குடும்பங்களில் அதிகம் பேச்சு ஆபத்தத்திற்காக உண்டாக்குகிறது. பேச்சு பேச்சு தகராறு முற்றிக் கொண்டே போகிறது. மனைவியும் விரோதமும் தனிவதற்குப் பதிலாகக் கொழுத்து விடுகின்றன. இதற்குக் காரணம் கருத்துப் பரிமாற்றம் என்ற பெயரில் சொல்லப்படும் ஒவ்வொருவருடைய, சிலர் தேர்ந்தெடுத்த சொல்லப்படுகளை விவரத்தில் மிகவும் கெட்டிக்காரர்களாகியிருக்கிறார்கள். அவர்கள் ஒத்தொத்த தன்மைக்காகவே பேசுவதைப் போல இருக்கும். மிகவும் தாக்கம் மாகவும், சினைமொழியாகவும், இயற்கை துடனும் பேசுவதைப் போல முகத்தை வைத்துக் கொண்டு "நான்" வேதனைபுர்த்து விடுவார்கள். மிகவும் விஷமமான பேச்சு வகைகள் பின்பற்றுவது இருக்கும்.

"நான் உன்னிடம் ஒவ்வொருவரும் பேச மாட்டேன்" என்று சிலர் ஆரம்பிப்பார்கள். நான் உன்னை வைத்தான் கொண்டு போகிறேன் என்று அதற்கு அந்தம் போலத் தொன்றும். நான் உன்னைவிட மேம்பட்டவன் என்ற தொனியும் அதிலிருக்கும். ஆனால் அவர்கள் சொல்லப் போகிற "உண்மை" எப்போதும் கடுமையான இருக்கும் என்பதுதான் விசித்திரம். அவர்களுடைய "நேர்மைபுற" கருத்து, "மதிப்பிடுகிறேன்." கருத்தாகவே இருப்ப



கடைசி வாரம் பிறத்தார்க!
கோசுலம் கடைக்கு வந்தார்க!

கோசுலம்

நவம்பர் இதழில்...

- ராம ஆளுநரேய யுத்தம்
- கண்ணப்பக்கதை
- தாணாயங்கள் -
- அறிவிப்பு சித்திர மடல்



- 3,262 நாட்கள்
சிறையில் இருந்தவர்!
- கடிப்பது பெண் கொசுவா?
- அறிவிப்பு
- சைக்கிள் விட்ட அனுபவம்!
பட்டாக வெடித்தேன்
- அனுபவங்கள்
- போட்டி, ஏராளமான
சிறுகதைகள்



பெற்றோரே,
கோசுலம் வாங்கிடுவீர்
பின்னைகள் மசிப்பவதைக்
கண்டிடுவீர்!

நிலை, அவர்களுடைய உண்மையான
எண்ணம் தமது உள்ளத்தைப் புண்படுத்து
வதுதான்.

வேறு சிலர், "நான் சொல்வதைத்
தப்பாக எடுத்துக் கொள்ளக் கூடாது" என்று
ஆரம்பிப்பார்கள். தீதப்பாகத்தான் எடுத்துக்
கொண்டப் போகிறாய் என்பது அதிலே
தொக்கி நிற்கும். "தீ செய்தது தப்பு. நான்
சொல்வதைத் தப்பாக எடுத்துக் கொண்டு
நிலைமையை மேலும் கெடுத்துக் கொள்
வானே" என்றே எச்சரிக்கையும் அதில்
உண்டு.

"என்னிடமும் குறைகள் இருக்
கின்றன," என்று சிலர் ஆரம்பிப்பார்கள்.
"உன்குறைகள் மகத்தானவை, அவற்றுடன்
ஒப்பிடுகையில் என்னுடைய குறைகள்
அற்பமானவை" என்றே கருத்து அதில்
தொக்கி நிற்கும். தன்னை யோசனைத்
தாழ்த்திப் பேசிக் கொள்வதன் மூலம்,
எதிராளியின் எதிர்த் தாக்குதலை மழுங்க
வைக்கிற யுக்தி இது.

இதுபோன்ற வார்த்தை ஜாலங்களைப்
பார்க்கும் போது மெனம்தான் சிறந்த
மருத்து என்று தெளிவாகத் தெரிகிறது.
அளவுக்கு மீறிய பேச்சுப் பரிமாற்றம் குடும்
பத்து நன்மைக்கு எதிரி, உண்மையான,
தேர்மானமயான கருத்துப் பரிமாற்றத்துக்குத்
தடைக்கல், உள்மனங்களின் சங்கமத்துக்கு
முட்டுக்கட்டை என்பது வெளிப்படை.

கோபத்தையோ, வருத்தத்தையோ
மனத்திலேயே வைத்துக் கொண்டு புழுங்கு
வது உடம்பலத்துக்குத் தீங்கு விளைவிக்கும்
என்று மருத்துவர்கள் கூறுவதுண்டு. ஆனால்
மெனமும் கண்ணாட்டத்தை மாற்றிக்
கொள்வதற்கான அவகாசத்தைக் கொடுக்க
ிறது. எது முக்கியம், எது அவாவசியம்
என்று பகுத்துப் பார்க்க உதவுகிறது. வார்த்
தைகளைக் கொட்டி விட்டால் அள்ள முடி
வாது. அவற்றால் ஏற்பட்டு விடக் கூடிய
சேதத்தைத் தடுக்க மெனமும் உதவுகிறது.

இதற்காகப் புருஷனும் பெண்டாட்டி
யும் பேசவே கூடாது என்றோ, ஒரே
சொற்களில் பேசக் வார்த்தையை நிறுத்திக்
கொள்ள வேண்டுமென்றோ தப்பாக
எண்ணி விடாதீர்கள். சந்தோஷமான சூழ்
நிலைகளில் தவறாக அரட்டையடிப்புகள்,
கிண்டல் பள்ளுங்கள், கோட்டாப் பள்ளு
ங்கள், பாராட்ட, புகழுவெண்டிய சந்தர்ப்
பங்களில் உங்களுடைய பேச்சுத் திறமை
யைக் கட்டிவிடுத்து விடுங்கள். ஆனால்
குடும்பவாணியில் கருமெகங்கள் தோன்றி இடி
மின்னலுக்கான சின்னங்கள் தென்பட்ட
வுடன் வாயை இறுக மூடித் தைத்துக்
கொண்டு விடுங்கள்.

- கே. என் ராமச்சந்திரன்

மா
ர்
ட்டி



கொடும்பது
எப்படி?

பார்ட்டிக்குப் பயன்படுத்தும் பீங்கான் தட்டுக்கள், ஸ்பூன்கள் முள்கரண்டிகள், கத்திகள் இவை ஒரே மாநிலியாக இருக்க வேண்டும். குறிப்பாக தட்டுக்கள் அனைத்தும் ஒரே அளவும் டிசைஸனும் உடைபதாக இருக்க வேண்டும். கத்தியும், முள் கரண்டியும் தேரடிவாண மஸ்பூஸூடன் இருக்க வேண்டும். உணவுப் பண்டங்களை எடுத்து வைக்கும் பாத்திரங்கள் மாறுபட்டு இருப்பதில் தவறில்லை.

அதே போல் மேசையிது வெள்ளை

லாம். அடுத்தது வருவது பிரதான உணவு. இது தம் திறமைக்கு ஏற்பவும், விருத்தினரின் உணவுப் பழக்கத்திற்கு ஏற்பவும் அமைபும். கவனம் ஈரதங்களாகவோ, சப்பாத்தி, பூரி வகைகளாகவோ, பலவகை பிரட், அவற்றுடன் கிரேவி போன்றதாகவோ அமைபும். இது முடிந்ததும் டெஸர்ட் எண்ப்பதும் உணவு. இதில் கேக் அல்லது ஐஸ்கிரீம் அல்லது ப்ரூட் ஸாஸட் கொடுக்கலாம். இதுவும் முடிந்த பிறகு விருத்தின் கடைசி கட்டம் காப்பி அல்லது டீ. காப்பியானால்

இந்தமாதத்தில் விடுத்து எந்த மொக்
கூறுகி பாட்டி என்று வழங்கப்பட்டு வருவ
தற்கேற்ப இவை போட்டு பாவம் முதல்
கூறுகாய் வரை பரிமாறும் பழக்கமும் மாறி
வருகிறது. கணவன், மனைவி இருவரும்
படித்து வேலையில்லாத போவதால் நிறுவன
தான், குழந்தைகளின் பித்தம் தான், அதுவரை
கத்திம் பதவி உயர்வு போன்றவற்றைக்
கொண்டாட உடன் பணிபுரியும் தனிப்பட்ட
கணை அழகுத்து 'பாட்டி' கொடுப்பது
பதவி வருகிறது. மேலோட்டமாகப் பார்க்
தால் பாட்டியும் ஒரு விடுத்து தானே என்று
எண்ணத் தோன்றினாலும் மேல் பாட்டி
விடுத்து இறக்குமதியான இப்பழக்கத்திற்கு
பல விதி முறைகள், செயல் முறைகள்
உள்ளன.

[illegible]

இதே போல் பார்த்து மகிழ் முறை
விடா அகலது தேயில், தேர் போட்டா
என்பதையும் நீர்மாறித்து அந்ததே
உணவுப் பொருட்கள், காய்கறிகள், பால்,
மெல்லெண்ணெய், குளிர்ப்பானம் போன்றவற்றை
இதரவகுதான் முன்னிதரவே வாய்க்கிறவர்க்கு
பேசுவேன்.

[illegible]

விருத்தினர்கள் தங்கவொருவராக வந்த
துவாயியையும் விட்டுத் தனையே எழுந்த
திந்து வரவேந்த வேண்டும். அநிமுகப்
படுத்தும் போது உட்கார்த்த தினையின்
'ஐயோ' சொல்வதாம். ஆனால் அநிமுகப்
படுத்தப்படுபவரே வயதில் மூத்தவராகவோ,
வி.பு.பிவாகவோ இருந்தால் எழுந்து நிற்
வேண்டும். விருத்தினருடன் போ விருப்பி
யானும் எழுந்து நின்றுதான் போ
வேண்டும்.

விருத்த மொத்தம் தத்து பகுதியாக
தடைபெறும். பிரதான விருத்த துவங்குதல்
தத்து அளவையாகி நேரத்திற்கு முன் குவியி
ராவதும், மொழிப்பதத்து (வறுத்த மொழி)
உடனடி, சிப்தம், மிகுதல் போன்றவற்றின்
சான்று) ஒன்றும் வறுத்த வேண்டும்
(பெரும்பாலும்) விருத்த துவங்குவதற்குப்
பத்து நிமிஷங்களுக்கு முன் காப்பு வறுத்த
பெயர் வேண்டும். தக்காளி குழம்பு,
மெழுகுபேசு, மஞ்சள்சாம்பு மொத்தம்

சிறிதகப்பிழைக் கவனமாகப் பெரிய கப்பிழைப்
கொடுக்க வேண்டும். சில பார்ட்டிகளில்
பீட்டா கொடுப்பதா ஒரு வழக்கமாகி வரு
கிறது.

உணவு உண்டாக்கும் மெகானிசம் தடுக்கிச்
அழகான பூக்கள் அவ்வகாரம் ஒத்ததா
வைக்கலாம். மெல்லிய இத்திய, திரித்துக்
தானி, மேந்தாட்டு இவை (பூத்தியக்களான
இரைக்கப்படுவது) ஒளிக்கம் கொடுக்கலாம்.
உணவு பரிமாற்றம்போது வீட்டுத் தாவரவி
யில் வளர உதவும் பிரதான விருத்தினரை
அமரம் செய்து அவரிருந்து முதலிய
தாவக வேண்டும். நாப்பிக்களையப் பயன்
படுத்திய பிறகு போடுவதற்கு ஒரு வேண்டி
பெய்தப் பாண்டெடுத்தும், அகையுடையவரு
மானால் துப்பாயவான வளம்போலிக்,
மற்றும் டாப்பெட் இரக்க வேண்டும்.
சிறிய கோப், மற்றும் டவல் இரக்க வேண்
டும். போதுமான அளவு நீர் கொட்டியில்
நிறப்பப்பட வேண்டும். கல்கிடுகன், பம்பு
கள்ளியான படி செய்ப்பட வேண்டும். கத்த
மான மெட், ஈரத்தினாத தரை இவைப் பரிட்
தக்க அழகு கோக்கலும்.

பார்த்துக் கொடுத்திருக்கிறார்கள். அந்தக் காலத்தில்
தாமதமாக இருந்தால் எப்படி நடந்து கொண்டிருக்க
வது? அந்த முடிவிற்கும் முன்பாகவே
குடும்பம் அங்கு இருக்கிறதே, மனதில்
பெரியதாக, சிறிய வாங்குகளைப் போல
போன்றும். அதுதான் அமர்த்திடுகிறவர்களுக்கு
முடிவெடுத்திருக்கப்பட்ட பிறகு வேறு யாருட
னும் பேசுவதற்கு என்னால் அவதூறுதல் போல
போன்றும். இதைத் தவிர தான் வாங்குகளை
செல்லும் இனிப்புகள், பழங்களாக
விருந்து எல்லாம் பரிமாறப்பட வேண்டும்
என்ற கட்டாயம் இல்லை. எனவே அந்த
வாய்ப்புத்தான். இதைப் பார்த்தால் அவர்
(1980) காலத்தில் கொடுத்திருக்கப்பட்ட உத்தரவு

பகுதியை (area) பிடித்துச் சத்தம் வராமல் தாறுக்காக உதிர்ச்சு வேண்டும். கணவர், மனைவியாகப் போனால் உங்களுக்குத் தேவைவராத வகைகளை கணவர் மூலமாக பரிமாறுபவரிடம் கேட்டு உண்ண வேண்டும். உணவு பரிமாறுவதில் தவறு இருப்பின் (சில சமயம் ஒரு சிலருக்கு மட்டும்தான் வசிப்பதில் ஒரு அரிட்டம் வீடுபட்டுப் போகும்) கட்டிக்காட்டலாம். அப்படியும் அதை அவர்கள் கவனிக்கவில்லை என்றால் வீட்டுவீட வேண்டும். உணவுப் பண்டக் கணின் விவகாரம் கேட்பது சரியில்லை. வீறுத்தனப்பவர்க் கப்பலாகக் கொள்ளால் மேலும் வற்புறுத்திக் கேட்கக் கூடாது.

இதுதான் கைவாய் போர்க் (fork) கைவும், வலது கைவாய் கத்தியையும் பயன்படுத்தி உணவுப் பண்டத்தை வெட்டினால் போர்க் காய் குத்தி (இடதுகைவாய்வே) உண்ண வேண்டும். போர்க்கும், கப்பலும் பயன் படுத்தும் சமயம் (கேக்கை வெட்டும் போது) வெட்டிய துண்டை கப்பலால் உண்ண வேண்டும்.

பார்க்டியில் சாப்பிடும்போது மேசையில் பிது முழுக்கையை ஊர்ந்தக் கூடாது. ஆனால் மந்திராருவரோடு சற்று நேரம் மேசை வதானால் கையை ஊர்ந்தக் கொடுவதில் தவறில்லை. சாப்பாட்டிய மட்டும் குறிபாக இருக்கக் கூடாது. அருகில் உண்ணர் கருடன் தாழ்த்த குரலில் பொதுவான விஷயங்களைப் பேச வேண்டும். தூர இருப்பவரைக் கட்டிக் காட்டியோ, அவ்வது அவருடன் நீங்கள் இருக்கும் இடத்திலிருந்தே கத்தியோ பேசக் கூடாது.

பார்க்டியு முடித்தபின் டிஷ்யு பெப்பரால் கைவழி துடைத்துக் கொள்வதானால் பெப்பரத்தை தட்டியவையே போடலாம். அல்லது அதற்கென உணர் கூடைகில் போட

கொள்ளலாம் உங்கலிடம் உணர் பவன் படுத்த தாது முகப்பாங்குதான் அவரிடம் கொடுக்கல். அவர் அதில் ஒரு சில துண்டை எடுத்துத் தருவார். பிறகு அதை வாங்கி நீங்கள் உண்ண வேண்டும்.

உடல் தலம் (உண்பவையெனவே) சரியில்லை என்றால் பார்க்டியுக்கு (ஒருதான் முகப்பாங்குவே) முகப்பே கூறி மகவிய்ப்பு கேட்கலாம். பார்க்டியுக்கு வந்த பின் வாய் சரியில்லை, வாய் நொண்டி என்று பதிரலம் மாகக் சொல்லிக் கொண்டு பாதி உணவு வகைகளை வேண்டாம் என்று மறுப்பது, எங்கொருக்குமே தரக் கூடாது. உடட்டும் உண்ணவர்களுக்கும் கூடியவரை பார்க்டியைத் தவிர்ப்பது தலம். அப்படியும் கைத்து கொண்டால் தங்களுக்கு ஒத்துக் கொள்ளாத உணவுப்பண்டங்களை தனிமனாக பிறர் அறிவாதவகையில் மறைத்துவிட உணவகத் தேர்ந்தெடுத்து உண்பது தலவது.

பார்க்டியு முடிந்த பிறகு முடிக்கவராத சில விவகாரங்களுக்கள் இருக்கும். அதற்குடனானவை 'டிக்' சொந்தம் (Thimbols) தலவை துறத்துக் (chasing the frog) போன்ற எல்லா விவகாரங்களுக்களில் வயது வந்தவாசிரிசு அணவரும் கைத்து கொள்ள வேண்டும். பார்க்டியு என்பதே இரு ஈராகும் தங்கக் வயது, கவனகத்தை மறந்து சந்தோஷமாக இருப்பதற்கானத் தாக். கையே மிகவும் கவப்பட்டுக் கொண்டு ஒதுக்கக் கூடாது. பார்க்டியு நடந்த இடத்தை சந்தம் சொல்வ இயக்கத் தலவகிக்கு உதவலாம். அவர் இரும்பாவிட்டால் தெளிந்தவு சொல்லக் கூடாது.

பார்க்டியு முடிந்த விடை பெறும் போது பார்க்டியைப் பார்க்டியு (மணப்பூக்கியாக) ஒசிறு வார்த்தைகள் கூறி விடைபெற வேண்டும். மதுரைக் போன் மூலம் தங்கி

பந்தே டூ டூ பாடி, கொஞ்சம் கேக், சிப்ஸ், பீஸ்கட், எக்ஸெட் என்று கொடுத்தது. உங்கலிடம் அவ்வது போல்கலிடா போன்ற பானம் குடித்து, பூசைக்கு வாய் வகையது (உண்பவரைக் கட்டிக் கொண்டு) வக்கி வர்க்கால், பாசில் த பார்க்கால் போன்ற விவகாரங்களுக்கள் விவகாரமாக, பரிசு பெறும் குழந்தைகள் தவிர பிறர் அத்தனை குழந்தைகளும் ஒரு பெய்சில் சப்பர் அவ்வது நேர் கிவிச் என்று பரிசாக வாய்க்கிக் கொண்டு வருவது வகை இத்த பார்க்டியே ஒரு தனி அழகுதான். இதில் குழந்தை களுக்கு மட்டும் அழகுப்படி என்றால் பெரிய வர்க்க வாகப்படி வகை வந்து குழந்தைகளை அணுப்பி விட்டு பார்க்டியு முடியும் நேரம் திரும்ப வந்து கட்டிக் சொல்வதே தவிரலம். சிறிய பரிசு ஒன்றை குழந்தை கையெனவே கொடுத்து அணுப்பலாம். பெற்றோர்க்கு ஒருவரும் பங்கு கொள்ளாத பந்தே பார்க்டியைக் சிலுவர்க்கல் மிக தவிர மாகவும், மகிழ்வுடனும் கைத்து கொள்வது மிகவும் பாசாட்ட வேண்டிய சொப்தி. இந்த கைவாய் பார்க்டியைக் குழந்தைகளுக்கு பெற்றோரைச் ஈராகக் (அவர்கலிக் அரட்டல், உருட்டல், சம்பந்தில் சத்தமில்லாத சிறகு இல்லாமல்) ஒரு கட்டத்தின் நடத்து கொள்ள பதிர்பெய்க்கிறது.

பார்க்டியு என்றால் இவ்வளவு பெரிதாகத்தான் இருக்க வேண்டுமா என்று எண்ண வேண்டாம். பல மாதங்களாக சந்திக்காத தன்பர்களுக்கு ஸாதித்துக்கிழமை யில் ஒரு வெட்டுவெதர் (cut together) பார்க்டியு கொடுக்கலாம். இது அவ்வளவு வெறுமிகு இல்லாத பார்க்டியு, எவ்வளவுவராதது. போல்கலா அவ்வது ஈராக ஒன்றைத் தவிர சிறு கொட்டுக் கொணர் வகை அவ்வது

பரிசேய முகாந்தரில் பார்ப்பது அமைந்தால் உணர்வைக் கண்டறியவில்லை என்று சொல்லி தாங்கள் போட்டுக் கொண்டே போனார்கள். எஞ்சும்பேறுகே போட்டுத் தட்டிவிட்டார்கள். உண்மையில் மத்தியத்தின் வலது கையாக உங்கள் தொழிற்சாலை இருக்கிறது என்பதைக்

இது பெரியவர்களுக்காகப் பெரிய வாகனம் கொடுக்கும் பாண்டி. இதைத் தவிர சூழல்களிலேயே பிறந்த சூழல்களை நடத்தப் படும் பாண்டிகளை இப்போது சரியான சாதாரண சூழல்களில் கையப்பட அனுப்பியே தற்கால வளத்தை வளர்த்து வைத்து அனுப்புவதில் தொடர்ச்சி, சேக் கெட்டி. 'தொப்பி'

- லக்ஷ்மி சங்கர்.

— **2000-2001**



உங்கள் கண்மணி தத்தி-தத்தி முதல் அடி

ஓடுத்து எவக்குமுன்...

**அக்குழந்தை வட்சாதிபதியாக வளர்வதற்கான
வலிமையான அடியை நீங்கள் வைத்திருங்கள்.**

நீங்கள் அறிவாமலேயே நாட்கள் பழகு
உங்கள் கண்மணி வளர்த்து வெளி
முகம் எனது குழந்தைகளும் நேரம்
வந்து விடுவர். வளர்ச்சியை தவிர
சரிந்தோடு உங்கள் குழந்தை அலை
எனது... உங்கள் கண்மணியை
தாமதம் தான் ஆரம்பம். பூமி, 17cm
புது குழந்தைகள் பரிசு வளர்ப்பு நிதியை
முன்கூட்டி செலவுக்கூட... உங்கள் சிறிய
செய்தும் உங்கள் கண்மணியை
வளர்த்துக்கொள்ளு வதற்காக. தம்
மை ஒரு சிறிய பொருளை ஒருநிலை
முன்கூட்டி செலவாக அளவு சிறி சிறி
தொகையாக வரலா வரும். முன்கூட்டி
செலவாக உங்கள் கண்மணி 33
வயதாய்க்கொண்டு திடீரில் பந்தம்
வைக்கிறது. இத்தொகையை அவை
அவையையே செலவாகக்கொள்...
பூமிபாருது ஒரு வயதான குழை.
பூமிபாருது உங்கள் குழந்தை 18
வயதான பின் வந்ததற்கு இரு முறை
செலவாக. அதாவது நேரம் எதுவாய்
தான் இதை உபயோகித்து செலவாக
வரலா. சிறியபயன் உங்கள் குழந்தை 33



வளர்த்துக்கொள் வளர்த்து செலவாகுது
தும்...
பெரும் வளர்த்து குழந்தைகள் எம்
வளர்த்து குழந்தைகள், குழிய பந்த
நிதியை, கட்டுவதில் அளவு கட்டுவதில்
பின் கிடைக்க, ANZ கிடைக்க
வளர்த்து கிடைக்க, செலவாகித்
வளர்த்து அளவு செலவாகித்
வளர்த்து அளவு செலவாகித்
வளர்த்து அளவு செலவாகித்
வளர்த்து அளவு செலவாகித்

பெரும் வளர்த்து குழந்தைகள் எம்
வளர்த்து குழந்தைகள், குழிய பந்த
நிதியை, கட்டுவதில் அளவு கட்டுவதில்
பின் கிடைக்க, ANZ கிடைக்க
வளர்த்து கிடைக்க, செலவாகித்
வளர்த்து அளவு செலவாகித்
வளர்த்து அளவு செலவாகித்
வளர்த்து அளவு செலவாகித்
வளர்த்து அளவு செலவாகித்

பெரும் வளர்த்து குழந்தைகள் எம்
வளர்த்து குழந்தைகள், குழிய பந்த
நிதியை, கட்டுவதில் அளவு கட்டுவதில்
பின் கிடைக்க, ANZ கிடைக்க
வளர்த்து கிடைக்க, செலவாகித்
வளர்த்து அளவு செலவாகித்
வளர்த்து அளவு செலவாகித்
வளர்த்து அளவு செலவாகித்
வளர்த்து அளவு செலவாகித்

* 1985-1990 ஆம் ஆண்டு
பெரும் வளர்த்து குழந்தைகள் எம்



பெரும் வளர்த்து குழந்தைகள் எம்
வளர்த்து குழந்தைகள், குழிய பந்த
நிதியை, கட்டுவதில் அளவு கட்டுவதில்
பின் கிடைக்க, ANZ கிடைக்க
வளர்த்து கிடைக்க, செலவாகித்
வளர்த்து அளவு செலவாகித்
வளர்த்து அளவு செலவாகித்
வளர்த்து அளவு செலவாகித்
வளர்த்து அளவு செலவாகித்

**பூமிபாருது குழந்தைகள் பரிசு வளரும்
நிதியில் முதலீடு செய்யுங்கள்.**

அளவு செலவாகித் முதலீடு செலவாகித் செலவாகித் செலவாகித் செலவாகித்
உங்கள் குழந்தை முதலீடு செலவாகித் செலவாகித் செலவாகித் செலவாகித்

Zone Office: 45, Second Line Beach, Madras 600 001. Ph: 587433, 582267. Branch Office: ☐ Trichy
= 104, Satal Road, Wombur, Tiruchirappalli 620 003. Ph: 32837.

Our Chief Representative in Tamilnadu ■ ANNA DIST = S. Jayachandran, Dindigul, Ph: 3535
☐ COIMBATORE = A. Dhanabal, Ph: 26313 ☐ DHARMAPUR = S.A. Mathialan, Ph: 5152 ☐ KAMARAJAN
 DIST. = R. Venkateswaran, Rajapalayam, Ph: 22433, 21380, 21771 ☐ KANYAKUMARI = S. Babesh
 Chandra Bose, Nagercoil, Ph: 3474 ☐ MADURAI = M. Ramamoorthy, Ph: 43176 ☐ NORTH
 ARCOT = P. Narayanan, Vellore, Ph: 21575 ☐ NAGURU = M. Madhavan Nambiar, Coimbatore, Ph: 21037
☐ PERIYAR DIST. = K. Jeyaraj Ramalingam, Erode, Ph: 76256, 71785, 74785 ☐ P.M. DIST.
 = R. Ramasamy, Karur, Ph: 2277 ☐ RAMANATHAPURAM = A. Balakrishnan, 45, North Cor Street,
 Ramanathapuram 628 601 ☐ SAILAM = N.K. Iyengar, Ph: 65414 ☐ SOUTH ARCOT = S. Balakrishnan,
 Cuddalore, Ph: 377, 46 ☐ THANJAVUR = K. Muthusamy, Ph: 20374 ☐ THIRUVELVELI = P. Venkatesan,
 Ph: 26314 ☐ VOC DIST. = K. Ramamoorthy, Tuticorin, Ph: 21311.



ரஸகுல்வா செய்வதான் நிறைய வழிமுறைகள் படித்திருக்கிறேன். கேள்விப்பட்டிருக்கிறேன். அவைகளைப் பின்பற்றிச் செய்தும் பார்த்திருக்கிறேன்.

சில சமயம் களர்த்து போகும், சில சமயம் கல்லாக வரும். ஏதோ ஒரு சமயம் பரவாயில்லை. ஏதோ சாப்பிடலாம் என்பது போல 'சவுக், சவுக்' என்று ரப்பர் போல வரும். ஆனால் ஒரு முறையும் பெங்களூர் ஸ்டீட் கடைவில் வாங்கிச் சாப்பிடுவது போல மிருதுவாக வெள்ளை வெளே ரென்று வரவேலில்லை.

வட நாட்டுக்காரர்கள் என்னதான் நம்மைப் போல இட்லி, நோலை செய்வ முயன்றாலும் நம் பதம், நம் கைவண்ணம் அவர்களுக்கு வராது. இதுவும் அதுபோலத் தான். தென்னிந்தியர்கள் பெங்களூர் ஸ்டீட்டை அவர்களைப் போலச் செய்வ முடியாது என்று நம்பவே செப்தென்.

- இது தான், ஒரு பெங்களூரிலிடமிருந்து அவர்களைப் போலவே ரஸகுல்வா செய்யக் கற்றுக் கொள்ளுமுன் -

இப்பொழுது ரஸகுல்வா செய்வது எவ்வளவு கைபம் என்று தெரிந்து விட்டது. அடிக்கடிச் செய்வ வேண்டும் என்று ஆசையாக இருக்கிறது. எங்குத் தெரிந்த இந்த ரகசியத்தைப் (1) பவகுடன் பகிர்ந்து கொள்ள வேண்டும் என்று ஆர்வமாக இருக்கிறது.

என் கணவருக்கு ஏதேனும் உணவுப் பண்டம் செய்யக் கற்றுக் கொடுக்கும் பொழுது, "எனக்குச் சாமையலைப் பற்றி எதுவுமே தெரியாது என்பது போலச் சொல்லிக் கொடு," என்பார்.

அது போல நான் இப்பொழுது உங்க ளுக்கு ரஸகுல்வா செய்யக் கற்றுக் கொடுக்கிறேன். பகழபதை எவ்வாறு மறந்து விடுங்கள்.

ரஸகுல்வா ரஸியே!

ரஸகுல்வா செய்வதில் எது ரொம்ப முக்கியம் தெரியுமா? பானைத் திரிய வைக்க உபயோகப்படுத்துகிறீர்களே, அந்தச் சாதனம்தான். முதலில் அதைத் தயாரிக்க வேண்டும்.

அதற்கு 1 விட்டர் நல்லபால், (பென்டர் பால் அல்ல) பசும்பால் தேவை.

பானைக் காய்ச்சி இறக்கி, ஆறவிடவும். ஆறியபின், குவீர்சாதனப் பெட்டியில் வைத்து நன்றாகக் குவீர்ந்து, ஆடை புடைத்தபின், ஆடைபை எல்லாம் நீக்கி விட்டுப் பானை மட்டும் மற்ொரு பாத்திரத்தில் கொட்டவும்.

இந்தப் பானை மறுபடி கொதிக்க விட்டு, இதில் ஒரு லூடியோ, அதற்கு மேலோ தேவையான அளவு எலுமிச்சம் பழம் பிழித்து திரிய விடவும். பாலாடைவும் தண்ணீரமாகப் பிரித்து கொண்டதும் அப்படியே ஆற விடவும். ஆறிய பின், ஒரு பாத்திரத்தின் வாயில் துணியைக் கட்டி (மனையான தேர்ந்த முண்டு நெற்றது) திரிந்த பானை அதில் கொட்டவும். (ப்ளீஸ், ப்ளீஸ், தண்ணியைக் கொட்டி விடாதீர்கள். இந்த 'வே' தண்ணீர் மிக மிக அவசியம்.)

பால் கட்டியைத் துணியில் கட்டித் தொங்க விடவும். வடிந்த தண்ணீரை ஒன்றிரண்டு பாட்டியில் கொட்டி லூடி போட்டு வைக்கவும்.

இதற்குப் பால் கட்டி ரொம்ப திரித் திரியாக இருக்கும். தேய்த்துப் பிசைவதே கஷ்டம். இதில் ரஸகுல்வா செய்தால், 'சவுக், சவுக்' என்று இருக்கும்.

இதைப் பூரி செய்யப் போது 'மாவுடன்' (2 கப் மாவுக்கு 1/4 கப் பனீர்) சேர்த்துப் பிசைத்து பூரி செய்வலாம்.

கடலை மாவுடன் சேர்த்து, வெங்காயம் போட்டுப் பகோடா செய்வலாம்.

பால் கட்டியில் நன்றாக நீர் எல்லாம் பிரிந்த பின் அதன்மேல் எண்ணெய் தட்டை, சாமாணை வைத்து, ஒரு மணி நேரம் அழுத்தி, தட்டையாக்கி, இதை நெய், அல்லது எண்ணெயில் பொரித்தெடுத்து 'மட்டர் பனீர்' தயாரிக்க உபயோகிக்கலாம்.

அல்லது நீள நீளமாகத் துண்டாக்கி பத்திரி மாவில் தேய்த்தெடுத்து எண்ணெயில் பொரித்து சில் சர்க்கர் செய்யலாம்.

தேங்காய் பர்பி, ரவா கேக் செய்தாலும் அத்துடன் கடைசியில் சேர்த்துப் போட்டுக் கிணறலாம்.

ஆனால் ரஸகுல்வா மட்டும் செய்யக் கூடாது.

பாட்டியில் கொட்டி வைத்த 'வே' தண்ணீரை 5 நாட்கள் புவிக்க வைக்கவும். அது மேலும் தெளிந்து, பால் கட்டி மேலே

மிதக்கவோ, அடியில் தங்கவோ செய்யும்.

இதை மறுபடி வடிக்கட்டி, இந்தத் தெளிந்த, புவித்த நீரை ரஸகுல்வா செய்யும் பொழுது, பானைத் திரிய வைக்க உபயோகப்படுத்த வேண்டும். இதுதான் தல்ல ரஸகுல்வா செய்யும் ரகசியம்.

இந்த நீரை பாட்டியில் கொட்டி லூடி ப்ரிஜித்தில் எத்தனை மாதங்கள் வேண்டுமானாலும் வைத்திருக்கலாம். ரஸகுல்வா செய்யப் போவதற்கு முதல் நாள் ராத்திரி ப்ரிஜிதியிலிருந்து வெளியே எடுத்து வைக்கவும்.

ரஸகுல்வா செய்யத் தேவையான

பொருள்கள்:

தல்ல பசும்பால் - 1 விட்டர்,

சர்க்கரை - 2½ கப்,

தண்ணீர் - 7 கப்,

மைதா மாவு - 1 கல்பூன் (தலைதட்டி),

ரோஸ் வாட்டர் - 2-3 சொட்டு,

முன் போல முதல் நாளே பானைக் காய்ச்சி, ஆற வைத்து, ப்ரிஜித்தில் வைத்து, நன்றாகக் குவீர்ந்து ஆடை புடைத்ததும், ஆடைபை நீக்கிவிட்டு, பானை மட்டும் மற்ொரு பாத்திரத்தில் கொட்டிக் கொதிக்க விடவும்.

அடுப்பைச் சின்னதாக வைத்துவிட்டு, புவிக்க வைத்த 'வே' நீரைச் சின்ன இலைக் கரண்டியால், ஒவ்வொரு கரண்டியாக விட்டு நன்றாகக் கலக்கவும். முன்பு எடுத்து வைத்த நீரில் பாடியாவது தேவைப்படும். பால் முறித்து தண்ணீர் பிரிந்து கொள்ளும் வரை 'வே' நீர் சேர்க்கவும். அடுப்பை அணைத்து விட்டு ஆற விடவும். நன்றாக ஆறிய பின் பாத்திரத்தின் வாயில் துணியைக் கட்டித் திரிந்த பானைக் கொட்டி நீரை வடியவிட்டு, துணியில் பாலாடைக் கட்டியை முடிச்சிட்டுத் தொங்க விடவும். (3 - 4 மணி நேரம்).





ഗോകുൽ ടാൽകം പൗഡർ



മിസ്സിംഗ് പൗഡർ
എന്ന പേരിൽ
അത് അറിയപ്പെടുന്നു
ഗോകുൽ ടാൽകം പൗഡർ!

கவிஞரின்
செஞ்சக் கற்பனை
வாசித்திருக்கிறீர்கள்
புனைவர் கவிஞரின்
செஞ்சக் கற்பனை
விவரிக்கச் செய்திருக்கிறீர்கள்
பகுத்தறிவு
துணைப்புகள்.

மருத்து
புனைப்புகள்
மருத்துவம்
மருத்துவம்
மருத்துவம்

vip
Feeling

('வே' தீரை அடுத்த முறை ரஸூய்லா செய்யப் புலிக்க வைக்கவும்) நான் மணி நேரத்திற்குப் பின்பும் பாலாடைக்கட்டியில் அதிகமாக தீர் இருந்தால் அதற்குமேல் ஒரு கணமாக பொருளை வைத்தால் அதிகப்படி தீர் வெளிவெழுகிறது.

சர்க்கரைப் பாகு வைக்க, பெரிய அகலமான மூடி போட்ட பாத்ரின் வெண்டும். ரஸூய்லா ஒவ்வொன்றும், தாராளமாகத் தனித்தனியாக ஊதிக் கொண்டு மிதக்க இடம் வேண்டும். நல்ல குட்டியக் கொதிக்கும் பொழுது சர்க்கரை துளாத்துக் கொண்டு பொய்லி வழியாமலும் இருக்க வேண்டும்.

இப்படிப்பட்ட பாத்ரின் சர்க்கரை வாயும் தீரையும் விட்டுக் கவத்து, கடவைத்துச் சர்க்கரைவைக் கரைப விட்டு, துணிவேய் வடிக்கடி விட்டு, பின்பு கொதிக்க விடவும்.

இதற்கு நடுவில் 'பலீரை' கைதா மாவூடக் கவத்து, 5 நிமிடம் தந்தாகத் தேய்த்துப் பிசையவும். இதைப் பல் லிரண்டு புரையலாகப் பிரித்து வைத்துக் கொள்ளவும். சர்க்கரை தந்தாக விசிக் கொதிக்கும் பொழுது ஒவ்வொரு பாலமாக எடுத்து, உண்ணக்கூடு நடுவில் கவத்து, அழுத்தி உருட்டாமல், லேசாக உருட்டிப் போடவும்.

அடுப்புக் குட்டைக் குதறக்காமல் தன்

தனத் தனபுள என்று கொதிக்கட்டும். அடுப் பின் எரிச்சல் நடுவில் இருப்பதால், உருண்டைகள் ஓரத்துக்குப் போகும். பாத்ரின் சர்க்கரை அடுப்பின் நடுமையத்திற்குச் சிறு திரைப் போடக் கொண்டு வந்தால், ஓரத்தில் இருக்கும் உருண்டைகள் உருண்டு நடுவில் வரும் இப்படி 5 நிமிடம் கொதிக்க விடவும்.

பின்பு மூடி போட்டுப் பத்து நிமிடம் கொதிக்க விடவும். இப்படி மூடி போட்டுக் கொதிக்கும்பொழுதும், நடுநடுவில் மூடிவை எடுத்து எடுத்து மறுபடி மூட வேண்டும். இது ஆகி வெளிவெழி, சர்க்கரை பொய்லி வழியாதத் தடுக்கும். இப்பொழுதும் பாத்ரின் சர்க்கரை அடுப்பின் நடு மையத்திற்குக் கொண்டு வந்து ரஸூய்லாக்களைப் புரட்டிக் கொடுக்க வேண்டும். பின்பு மூடிவை எடுத்து விட்டு மேலும் ஐந்து நிமிடம் கொதிக்க விடவும். அடுப்பை அணைத்துவிட்டு ஆற விடவும். சிறிது ஆறியபின் 'ரோஸ் வாட்டர்' விட்டு பிரித்து வைக்கவும். (தட்டையாண்டப்பாவில்)

ரஸூய்லா செய்வது பெங்களூர் வீடுகளில் ஒரு கொடர் திசுக்கி, 'வே' தீரும் மிஞ்சிய சர்க்கரைப் பாகும் கொடர்ச்சியாக உபயோகப்படுத்தப்படும்.

- ஜெயா வி. ராமன்

பால் பவுட் செய்தல்



ஒரு கப் பால் பவுடருடன் ஏழெட்டு கப்ஸ் லோகோ பவுடர் அல்லது போர்ன் விடா அல்லது பூஸ்ட் எனச் சேர்த்துக் கட்டி தட்டி விடாமல் சேர்த்து வைக்கவும். ஒரு கப்பிடன் ஒரு கைப்பிடி சர்க்கரை கூடச் சேர்த்துக் கட்டிப் பாகு வைக்க, தட்டிய போட்டால் பாகு குட்டாமல் இருக்கும் பதத்தில் அடுப்பைத் திறத்தி ஒரு ஈழமீசை அளவு வெண்ணெய் போடவும். சர்க்கரைப் பாவில் வெண்ணெய் கரைப பால் பவுடர் கைவை வைத் தூவி விடவும். கடவே உடைத்த பாதாம், வறுத்த முத்திரித் துண்டுகளைப் போடலாம். காணலிவைக் கீழே வைத்துக் கைவிடாமல் கிணர் கிணர், கைவைக் கருள் பதமாக வத்துவிடும். அப்போது செய்தடவிய தாம்பாளத்தில் கொட்டி ஆறியதும் விக்கவை போடவும்.

- கமதிலி

புதிதான மோர் மீத்து விட்டால் மோர்க் குழம்பு செய்வது போல் வெந்தயக் குழம்பும் செய்வலாம். வற்றல் குழம்புக்குத் தானியப்பது போல் ஒரு ஏண்டி தல்வெண் ணெய் வானாவியில் விட்டு எடுரு, ஒரு கப்பூன் வெந்தயம், ஒரு டேயின் கப்பூன் து, பருப்பும், உ. பருப்பும், ஐந்தாறு மிளகாய் வற்றலுடன் தானிக்கவும். சிறிது பெருங் காயம், மஞ்சள் பொடி சேர்த்து மோரை விட்டு உப்புப் போட்டு ஒரு கொதி வந்ததும் இதற்கவும். தேவைவானால் கடவை மாவூ கரைத்து ஊற்றவும். ஏறியேப்பிசைவை வார்டி ஒரு கொத்து போடவும். மணமான குசியாண மோர் வெந்தயக் குழம்பு தயார்.

- கமதிலி



இவ்க்மிரஸ்கள், தவராத்திரி, தவ
ராங்கள், தவரத்தினங்கள் என்று ஒன்பது
என்ற எண்ணிற்கு தம் மத, கலாசாரக் கோட்
பாடுகள் அளித்திருக்கும் மகத்துவமே தனி
தான். உடைகளின் திறத்திற்கேற்ப தகைகள்,
பட்டுத் துணிவிலே சுடிதாருக்குத் தோதாசு
அழகிய கல் ஆபரணங்கள் என்று இன்றைய
தாசுகத்தின் போக்கு மாறிக் கொண்டிருக்க
கையில் தவமணி தகைகளுக்கு மவுசு கூடி
யிருக்கிறது.

ஆ... பொருளாதார நெருக்கடி, சூப்பர்
விசைவிழ்ச்சி என்றெல்லாம் ஈக்கு போக்கு

சொல்லிக் கொண்டு தங்கம் உக்ளாவிக்
கொம்பியி ஓறி உட்கார்த்திருக்கும் இந்த
தேரத்திலா தகைகளைப் பற்றிப் பேச வரு
கிறீர்கள். வெறுப்பெற்றாநீர்கள்... என்று
முகத்தைச் சுளித்துக் கொள்பவர்கள்... ஒரு
நிமிடம்... "Necessity is the mother of
invention" என்பார்கள். தேவையே புதிய
கண்டுபிடிப்புக்கு ஆதாரம். தகைகளும்
தேவை. ஆனால் செலவையும்கு குறைக்க
வேண்டும் என்ற இன்றையத் தேவையில்
பிறத்திருப்பதுதான் அமெரிக்கன் டபமண்ட்.



கலாசாரம், அதே பானதையில் டெல்லிசைஸ்
சேர்ந்த ஆஷா கமல் மோடி என்பவர் தங்க
மூலமாக பூசிய வெள்ளி தகைகளை அறி
முகப்படுத்தியிருக்கிறார். உண்மையானதவ
ரத்திலைக்கற்றையும், semi-precious stones எனப்
படும் செவ்வகக் கற்றையும் இந்த தகை
களுக்கு அழகுக்கு அழகு சேர்க்கின்றன.

பொழுது போவதற்கானதன் வீட்டுக்
காரி ஷெட்டில் புது விதமான ஆபரணங்
களை டிசைன் செய்ய ஆரம்பித்தவர் ஆஷா.
சாதாரணமாகக் கடைகளில் கிடைக்கும்
தகைகளை விட இவைகள் வேறுபட்டிருந்த
தால் தன்பர்கள் வட்டத்திலேயே விற்பனை
வாய்ப்புள் உருவானன. இப்படி இருக்கும்
பொது முழுதேரத் தொழிலாக மாற்றி வெளி

நவரண்
பாந்தகம்

புலக விவரப்பாடு சந்தையிலும் துறமுத்தா வெங்கல எந்த எண்ணம் ஏற்படவே 1980-ல் கணவருடன் ரோத்து முழுமூல்கள் இறங்கினார் ஆகா. அப்படி ஆரம்பித்த முயற்சி இன்று தாவிடங்கும் பதினேழு விதப்பணைப் பிரிவுகள், டி.கி.வி.யில் சுமார் 300 பொற் கொய்க்கைகள் கொண்ட பண்பிட்டும், மற் றும் இத்தியாவில்தான் முக்கியமான தரைக் கலிதும் சிறு பண்புகளைக் கண்டு விரித்து படித்திருக்கிறது. அவ்வாட்டும் கண்காட்சி களுக்கும் வாய்ப்புடன் வந்திருக்கின்றன.

தகவலாசிரியர் வந்தவுடன் இத்தி யாவில் ஒவ்வொரு மாநிலத்துக்கும் உரிப சிறப்பு வெகவப்பாடுகள் ஆகாயில் கவ ளத்தா எந்தன. மேலாத்தின் கடை அதிலும் இவ்வாறு தட்டிக் செய்யப்படும் 'நிலை' வெப்பப்பிரிவு 'மீனா' மற்றும் குத்தல் மோல் தான் - இப்படி வகை வகையாக வகைகள் க்கு தூய்மைப் படுத்தின.

வகை, சிவப்பு, பச்சை என்று வெளும் பட்டு துள் கலிதவந்தான் - இவை கணவரின் கலித் கற்பனைகளில் எப்படியெல்லாம் உரு மாறுகின்றன. எழுத்துகள் மோல்தரில் அந்த வகைகளிலிருந்துகொண்டே முறுக்கித் திரிந்து இடைவிட தங்கமணியையும் அடிதில் ஒரு பதக்கமும் கொண்டு தெக்கவகைகி விடுகிறார்கள். மறுதலாக்கப்பட்டிருக்கிற பதக்கமில்லாமல் எழுத்தா தட்டி அவற்ற பட்டை போலப் போடப்படும் தகவலு அக்கலிதவன் அடிப்படை உறுதியைத் தரு பணவகை ஆகிவிடுகின்றன. கந்தாடல் திரிவா அநே பட்டை போன்ற டிசைனில் இடைவிடவே வகைகளிலிருந்துகொண்டே தங்க மணிகளையும் இணைத்து இப்படி ஒவ்வொரு வெகவ பாட்டிலும் ஒரு சிறப்பு, ஒரு வகை. இப்படியும் பல்வேறு மாநிலக் கலிதகல் சென்று அங்கே தகை வெகவையில் நேர்த்தவர்களைச் சந்தித்து பின்பு அந்த டிசைன்களை அடிப்படையாகக் கொண்டு இன்றைய தளக்கத்துக்கேற்றவாறு தகை களை உருவாக்குவதில் தான் ஆகாயில்

வெந்தியைக் கணவருக்கிறது.

இங்கே மக்களவர் மனதுக்கொரு புதுமை பதத்திற்கு நேர்த்தெடுக்கப்பட்ட வந்தில் சிவந்தவால் ஆன பிணைவார் பதக்கம், பவழம், டக்கவாய்க் கதவிலி தெடுக்கப்பட்ட புதுது விக்கிரகங்கள், கோமேதகக் கந்தவிகள் மற்றும் கல் தெக் கல்வகை அடங்கும். இவற்றில் முத்துக்கள், நெட்டிணப்படும் பிணைக்கல், பவழம், டக்க வாய்க் போன்ற கதகல் விவையுயர்ந்த திதுக்கத்கள். ஆனால் வெந்தகைக் கதகை காலும் கூட, வெந்தியைச் செய்து தங்க முவாய் முடப்பட்டாலும் கூட இத்தகைகள் அமெரிக்கக் உவமனிட் போல அவ்வாறு விவைய குறைத்ததால் இவ்வகை. விவைய விக்க துறையிலிருந்து ஐயாசியம் வரை போகிறது. 17,000, 23,000 என்று உயரம் தொடும் 'செட்'கலும் இருக்கின்றன. "ஒரே டிசை னில் பல தகைகளைச் செய்து தன்னும் 1000 production முறைகள் தங்கக் கணவரின் கலிதவை. ஒவ்வொரு தகையிலும் கவமை தெருத்தி முழுமை பொற் செக்கிரேதும். அதனால் தான் விவையைய மிகவும் குறைக்க முடியும்கவைய," என்பதொர் ஆகா.

தங்கம் வாய்க்கொள் பிரதானத் தேவைக் கை அந்த வித்துக் கொள்ளலாம். அதனால் தகைகளும் ஒருவகை முத்திருதான் என்ற கருத்துடன் தம்மிட்டுப் பெரிவகைக் கல் தகைகளில் பணப் போடுவதை ஒருக்காலும் ஒத்துக் கொண்டதில்கவ. ஆனால் ஆர ணங்கல் அழகுணர்விலி வெலிப்பாடு என்ற மாறுபட்ட கருத்தின் அந்தக் கல்வொண்ட தத்தில் மணிக் மட்டுமா தகைகளால் மாறுகின்றன. தொல், கங்கு, சிவித்துல், அரக்கு இவை கூட அவ்வகை ஆரணங்க ளாகப் பரிணமிக்கின்றன!

- திர்மலா சக்ரவர்த்தி.

படம் : தகைகள்

தவறாத்திரிவில் கல்கிப்பென், கல்கி கலிப்பென் இவர்களுக்கு வெந்தியை, பாக்ரு கொடுக்கிறோம் அவ்வாறு பவ விடு கலித் தெக்கவால், மஞ்சள், பழம், குவருய்க் சிவப்பு, சிப்பு, கண்ணாடி, பணம் அவ்வது தாக்கைத் துணி இவைகள் கவத்துக் கொடுப்பார்கள். இத்தகையும் கல்கித் கல்கித் போது அவர்கள் ஒக்கித்கண்டு பொருக்கவகை சிறு தவறவிட்டு விடு வார்கள். இதனால் தங்கமும், அவர்களுக்கும்

மனத்தின் கவகம் தொங்கும். மேலும் இவை அவ்வகைதகையும் எடுத்துக் கொண்டு போக தம்மிட்டே 'கல' செட்டார்கள். துற கை இருத்தாலும், நெடும் போது எங்கோ தடி ஒவியம் பொருக்களை, பிணையுக் கல ரிதுக் கவத்து (தெவையான கல்கித் கை. இல் கிடைக்கும்) கட்டாயம் போட்டுக் கொடுத்து விட்டால் திம்மதிரிவி விடும். அவர்களுக்கும் எந்தகை விட்டிருக் எடுத்துக் செய்வார்கள் இவ்வவாறு

- கல்கி

குழந்தைக்கு அஜீரணமா?

தேவை நியுபான்

அஜீரண நிவாரணி
சிறந்த மூலிகைகள் அடங்கியது



நியுபான்

குழந்தைகளின்
அஜீரண நிவாரணி

குழந்தைகளின் அஜீரணம், பசிவிடாமம், வயிற்று வலி, வயிற்றுப் பொறுமல், வாயு தொந்திரவு, எதுக்களித்தல், வாத்தி, மலச்சிக்கல் ஆகியவற்றைப் போக்க அனுபவமிக்க தாய்மார்கள் பாரம்பரியமாக விட்டு வைத்திய முறையில், ஒமம், வசம்பு, திப்பிலி, சிற்றாத்தை, கடுக்காய், எலக்காய், தேகுப்பை, அதிமதுரம் போன்ற சிறந்த மூலிகைகளை பயன்படுத்தி கைகண்ட நிவாரணம் வண்டிக்குக்கொள்.

மேற்கண்ட சிறந்த மூலிகைகளை தேவையான அளவு சேர்த்து விஞ்ஞான முறையில் நியுபான் தயாரிக்கப்பட்டுள்ளது.

குழந்தைகள் விகுமபி சாப்பிடக் கூடியது. தொடர்ந்து கொடுப்பது நல்லது. அஜீரணத்தை தவிர்க்கும், பின் விளைவுகள் ஏதுமில்லை. பாதுகாப்பானது.



தஞ்சாவூர் - 613 007

மருத்துவ சாத்திரம் பல நூற்றாண்டு களுக்கு முன்பே பிறந்தது நம் நாட்டில் தான்! ஒருசில மணி நேரம் இருக்கின்ற உடல் உபாபதையானாலும் சரி, பல காலமாக இருக்கின்ற நோய் என்றாலும் சரி, அவைகளை இயற்கை முறையிலேயே சிகிச்சையளித்து குணப்படுத்தியிருக்கிறார்கள்.

இக்காலத்தில் இருமலோ, தும்மலோ வந்தால் போதும், உடனே, ஒரு உரட்டிடும், எங்கிறோம். அன்றாடம் நாம் உண்ணும் உணவில் எத்தனையோ வித மருத்துவ குணங்கள் உள்ளன. எவ்வப்போது, எதைச் சாப்பிட்டால், நோய் குணமாகும் என்ற விபரத்தை நாம் அறிந்திருப்பது நல்லது. முன் காலத்தில் ஆயுமாதத்திற்கு ஒரு முறை விளக்கெண்ணெய் சாப்பிடுவது, வாரத்தோறும் எண்ணெய் தேய்த்துக் குளிப்பது, உணவில் அறுகனவையையும் சேர்ப்பது, அதிக காரம், உப்பு, புளிப்பு சேர்க்காமல் சாப்பிடுவது, - என்று வழக்கத்தில் இருந்தன.

ஆய்ந்து நன்றாக வதக்கி, சூடாக சாத்ததுடன் சிறிது உப்பும் மிளகுத்தூளும் கலந்து சாப்பிட்டால் ஜலதோஷத்தின் கடுமை குறையும்.

உடம்பில் அசதியும் வலியும் இருக்கும் போது, சில சமயம் படுத்துக் கொள்ள நேரம் இருக்கும். விட்டுவேலைகள் குவித்து விடக்கிறதே, என்று படுக்க நேர மில்லாமல் போவதும் உண்டு. கடுப்பும் வலியும் உடையதாகப் போக, ஒரு எளிய வழி இருக்கிறது. சிறிது தீரகம், மிளகு, இரண்டு கண்டத்திப்பிலி ஒரு க்யூன் தனியா, இவற்றை எண்ணெய் விடாமல் வறுத்து ததளாக அரைத்து, சிறிது புளி ஜலத்தில் கொதிக்க வைத்து இரு முறை குடித்தால், உடம்பு வலி வந்த கவடு தெரியாமல் பறந்தே போகும்.

சில சமயம் பசியே எடுக்காது. வயிறு நிறைந்தாற்போல்வே இருக்கும். சாப்பிட்டுப்பல மணி நேரம் ஆகியும் பசியோன்றாது. மத்தமாக இருக்கும். பித்த வாந்தி போல மஞ்சளாக எச்சில் ஊறி,



சமையலறையே மருத்துவமனைதான்

பிரஷர், டிசுசர், கான்சர் - என்பதெல்லாம் மிகவும் ஆபீர்வமாகக் காணப்பட்டன. இன்றைக்கு யானைக் கேட்டாலும் "எனக்கு, டிசுசர் கம்பிளென்ட், எனக்கு எழை பிஸ்ட் பிரஷர்" என்று சொல்கிறார்கள். இவைகள் வராமல் தடுப்பது சமையலறை அரசிகளாக இருக்கும் பெண்களின் கைகளிலேதான் உள்ளது.

சாதாரண ஜூரம், சலியும் இருக்கிறது. ஜலதோஷம் என்றால் அவஸ்தைதான். "சலி பிடித்ததோ, சலி பிடித்ததோ" என்பார்கள். இதற்கு மருத்துவர் கொடுக்கும் மருத்துவன் கூட ஓரளவு கட்டுப்படுத்தியே தவிர முழுவதுமாகப் போக்கி விடாது.

சாதத்தை ஒரு பாத்திரத்தில் வேக வைத்து, அதில் வடித்த கஞ்சியை தெய்விய தீரகம் நாலித்து, சூடாக இரண்டு வேளை குடிக்க வேண்டும். தொண்டையில் கட்டி யிருக்கும் சளி கரையும். முருங்கை இலை எய்யப் பறித்து, நன்றாகக் கழவி, கம்பு

வாந்தியெடுப்பது சிலருக்கு அடிக்கடி நேர் கின்ற அனுபவம். இதை ஒரு கப் இஞ்சிச் சாறு சில மணிநேரங்களில் குணப்படுத்தி விடும் அநிசயத்தை அனுபவிக்கலாம்.

சிறிய இஞ்சித் துண்டு - நாரில்லாத மாவை இஞ்சியாக எடுத்துக் கொண்டு நன்றாக மண் போகக் கழவிக் கொண்டு வேண்டும். சிறு துண்டுகளாகி, அத்துடன் ஒரு க்யூன் பச்சை தனியாவையும் சேர்த்து ததளாக அரைத்து இரு சிறிய பாபசக்கிண்ணம் அளவு தீர் கலத்து, நன்றாக வடிக்கட்டவும். சக்கைகளை எடுத்து விட்டு, இந்தச் சாறுடன் அரை ஸ்பூன் எலுமிச்சம்பழமும் ஒரு க்யூன் தேன் அல்லது சர்க்கரை கலந்து காலையில் வெறும் வயிற்றில் குடிக்க வேண்டும். ஒரு மணி நேரம் வேறு எதுவும் சாப்பிடக் கூடாது. அதன் பிறகு பாலுக்களோன், "பசி, பசி" என்று வயிறு கூப்பாடு போடுவதை!

சிலருக்கு அல்சர் என்று எதுவும் இல்லாமல் இருந்தாலும் அடிக்கடி வயிற்றுவலி

ஏற்படுகிறது. இதை உடனடியாகக் குறைப்படுத்த வெந்தயக்கிரை, அய்லது வெந்தயம் இதை கிட்டாய் வேறு கிடைப்பது!

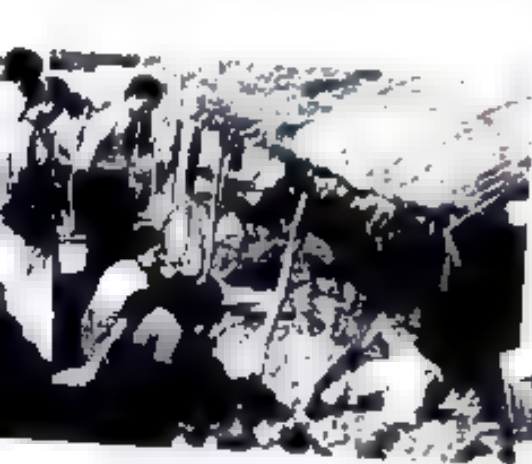
“த. வெந்தயக்கிரை தானே, தான் சாம்பாரில் போட்டுச் சாப்பிடுவேனா” என்று சில பெண்பலகைச் சொல்வதைக் கேட்கலாம். வலி இருக்கும் போது, புளி, காரம் இவைகள் அதிகம் சேர்ப்பது நல்லதல்ல,

வெந்தயக்கிரைவை வாய்க்கிப் பொடியாக நறுக்கி, சிறிது உப்பு, சிறிது பவத்தம் பருப்பு சேர்த்து குக்கரில் வேகவைக்க வேண்டும். தன்றாக வெந்து மெல்லாக ஆகி விரும். இதனை அப்படியே சாப்பிட வேண்டும்! சிறிது கெட்டும். ஆனாலும் பவக் கைமேல் கிடைக்கும்! சிலருக்கு வாயில் அடிக்கடி புள்ளை வந்து எதுவும் சாப்பிட முடியாமல் அவஸ்கைப்படுவார்கள். அவர்கள் ஒரு கப்பன் வெந்தயத்தை சிறிது நேரம் ஊறவைத்து, பிறகு

குக்கரில் சாதத்துடன் வேகவைத்து, அதை சாப்பிட்டு வந்தால் வாய்ப்புள்ள நீங்கள் இருக்கும் நினைப்பே எட்டியப் பார்த்தால்!

தெருதான் வயிற்று வலியால் அவஸ்கைப்படுகிறவர்களுக்கு அகத்திக்கிரை ஒரு அருமருத்து. அகத்திக் கிரைவை தன்றாக அவம்பி வெய்யிலில் காய வைக்க வேண்டும். பிறகு அதை மிக்ஸியில் பொடியாக அரைத்து வைத்துக் கொள்ளவும். தினமும் ஒரு டம்ளர் மோசில் சிறிது உப்பும் ஒரு கப்பன் அகத்திக்கிரைப் பொடியும் கலந்து குடித்துவந்தால் வயிற்றுவலி போய்விடும்!

வெளுத்து, இரத்தச்சோகை இருப்பவர்கள் உப்பில் இரும்புச் சத்து குறைவாக இருக்கும். அதற்காக நிறைய மாத்திரைகளை உட்கொள்வார்கள். மாத்திரைகள் மட்டுமே போதும் என்று எண்ணுவது சரியல்ல. சிவப்பணுக்களை இரத்தத்தில் அதிகரிக்கும் சத்தி கத்தரிக்காயிலும், வானாழி காயிலும் உள்ளது. இக்காய்களை மிகவும்



NOVEMBER '91
ISSUE ON
SALE!

GIVE YOUR CHILDREN HOURS
OF GOOD READING

GIVE THEM

GOKULAM

THE MAGAZINE FOR CHILDREN



GOKULAM, GUINDY,
MADRAS - 600 032.

96 PAGES
FOR JUST
Rs. 3/-

உட்படும் சேர்த்து உட்டாகச் செய்து உண்பது நல்ல பயனைத் தரும்!

தூற்றில் தொண்ணூறு பேருக்கு மலர் சிக்கல் இருக்கிறது என்று மருத்துவக் குறிப்புகள் கூறுகின்றன. மலர்சிக்கலை மிகவும் சாதாரணமாகவே எல்லோரும் நினைக்கிறார்கள். மலர்சிக்கல் பல மண்சிக்கல் களுக்கும் உடல் சிக்கல்களுக்கும் முக்கிய காரணமாகிறது.

நாம் தினமும் சாப்பிடும் உணவில் தாரிசுத்துயிருக்குப் பொருட்டானவை சேர்த்துக் கொள்வதால் மலர்சிக்கல் நீங்கும். தினமும் ஏதாவது ஒரு சேர வகைகளைச் சாப்பிடுவது நல்லது. சாதத்தில் சிறிது நெய்யைச் சூடாகக் காய்ச்சி விட்டு, அதில் மிளகும் சீரகமும் பொடி செய்து போட்டு நேவை யான அளவு உப்புடன் சாப்பிட்டால் மலர் சிக்கலுக்கு உடனடி நிவாரணம் கிடைக்கும். சாதம் ஒரு பங்கு, காய்கறிகள் ஒரு பங்கு என்ற விகிதத்தில் சாப்பிடுவதும் மலர்சிக்கலை நீக்கும்! காளையில் எழுந்த தும்பு துலக்கிய பிறகு வெறும் வயிற்றில் ஒரு டம்ளர் கத்தமான ஜலம் குடித்தால் மலர்சிக்கல் இருக்காது.

வாழைத்தண்டு, முள்ளங்கி, வெள்ளரி இவைகளை அடிக்கடி உணவில் சேர்த்துக் கொள்வதால் உடல் எடை குறையும். சீரான

உடல் எடையை வேண்டுமேல் இவைகளைச் சாப்பிடலாம்!

சிலர் மிகவும் மெலித்து இருப்பார்கள். உடல் பருக்க என்னைன்னவோ டானிக்குகளைச் சாப்பிடுவார்கள். அப்படியும் உடலின் எடை கூடாது. அத்தகையவர்கள் தினமும் ஒரு பெரிய உருளைக்கிழங்குக்குக் காய் வேக வைத்து, நேவை உரித்தபின், கிழங்கின் நடுவே சிறிது குழித்து அதில் வெண்ணெயைப் போட்டு, பீன்பு கிழங்கைச் சாப்பிட வேண்டும். ஒரு மாநத்தில் அவர்களுடைய எடை உணர்மான அளவு கூடும்!

நெய்விக்கானைய தேலில் ஊறவைத்துச் சாப்பிடுவது இளமையோடருக்க உதவும்!

அவ்வாறு இருப்பவர்கள் தினமும் முட்டைக் கோலையும் காரட்டையும் வேக வைத்து அதன் ஜீனையைக் குடிப்பது நல்லது.

இதுபோல் உணவின் மருத்துவ குணங்களை அடுக்கிக் கொண்டு போகலாம். தினமும் காய்கறிகள், சீரகன், தாவி யங்கள், பழங்கள், இஞ்சி, மிளகு - இவைகளைப் பயன்படுத்தி சிறுசிறு உடல் நலக்குறைகளைப் போக்கிக் கொள்ளலாமே!

- கங்கா ராமமூர்த்தி

தேவபாண பொருட்கள் :

கடலை மாவு - $\frac{1}{2}$ கிலோ,
பால் - $\frac{1}{2}$ லிட்டர்,
சர்க்கரை - $\frac{1}{2}$ கிலோ,
டால்டா (அ) தெய் - 500 கிராம்,
ஏலக்காய் - 2,
கேசரி பவுடர் - கொஞ்சம்,
ரவை - 2 உப்புன்,
கசகா - 50 கிராம்,
ஜாதிக்காய் ஒரு சின்ன பீசி.

செய்முறை :

முதலில் வாணலியில் தெய் முழுவுதும் ஊற்ற வேண்டும். பிறகு பாவை அதில் ஊற்றி கேஸ் அடுப்பின் மேல் வாணலியை வைத்துக் காப்பீசவும். இரண்டும் சேர்ந்து பொங்கி வரும் போது (சுவித்து வைத்து) கடலை மாவைப் போட்டு நன்றாகக் கிறை வேண்டும். கடலை மாவைப் பாதி வறுத்த றும், ரவைபையும் அதனுடன் சேர்ந்து பிர்வுன் கலர் வரும் வரை கிணி விட்டு இறக்கி வைத்து, ஏலக்காய், ஜாதிக்காய் எல்லாம் பொடி செய்து போட வேண்டும். கேசரி பவுடரும் போட வேண்டும்.

சூய் கிரோ சர்க்கரையில், அரை கிராம் தண்ணீர் விட்டு கேஸ் அடுப்பில் வைத்துக் காப்பீசவும். கம்பிப் பாரு வந்ததும், கேஸை அணைத்து விட்டுப் பாவை, கீழே வறுத்து வைத்திருக்கும் கடலை மாவில் கொட்டிக் கிறவும். தட்டிய்தெய்தடவி இத்தக் கிணிவ விழுதை கொட்டிக் கிணிவ காசகாவை மேலேதுவி கட்பண்ணவும். மோகத்தால் தவள். கமஞர் பாட் போல் கை விடாமல் கிறை வேண்டிய

தெய்வபாணியில்லை, அடியும் பிடிக்காது. கட் செய்த விசைகை மேல் வேண்டு மானால் பாதாம் (அ) முந்திரி பொடித்து வைக்கலாம்.

- வைத்தியத்தி மாலா.

பொட்டுக் கடலை முறுக்கு :

தேவபாண பொருட்கள் :

பச்சரிசி - 4 தம்ளர்,
பொட்டுக்கடலை - $1\frac{1}{2}$ தம்ளர்,
என் - 1 உப்புன்,
பெருங்காயம் - 2 சிட்டிகை,
உப்பு - தேவபாண அளவு,
தெய் - 2 மேகைக் கரண்டி,
செய்யெல் எண்ணெய் - தேவபாண அளவு.

செய்முறை :

அரிசியைக் கழுவி, உலர்த்தி உலர்ந்த அரிசியைப் பொட்டுக் கடலைபையும் சேர்ந்து பிஷினில் கொடுத்து அரைத்துக் கொள்ளவும். அரைத்த மாவை ஆற வைத்து, அத்துடன் என், பெருங்காயம், தெய், உப்பு சேர்த்து பிசைத்து கொள்ளவும். வாணலியை அடுப்பில் வைத்து எண்ணெய் ஊற்றிக் காய வைத்து மெழும்பு அச்சில் பிழித்து எடுக்க வேண்டும்.

தேவபாண பொருட்கள் :

பச்சரிசி - $\frac{1}{2}$ தம்ளர்,
பாசிப் பருப்பு - 4 தம்ளர்,

தீபாவளிமே,
வைபோகமே!



தேங்காய் - 1,
பொட்டுக்கடலை - 3 தம்னர்,
ஏலம் சுக்குப் பொடி - $\frac{1}{2}$ டீஸ்பூன்,
வெய்லம் - அரைப்படி,
ரிஸபண்ட் என்ஹெய்
- தேவையான அளவு.

தேவையான அளவு
- உப்பு - பெருங்காயப் பொடி,
பொரிக்கத் தேவையானது
- என்ஹெய்.

செய்முறை :

செய்முறை :

பாசிப் பருப்பை இடுவளாக வறுத்துக் கொள்ளவும். அரிசியுடன் கலந்து மிக்ஸரில் அரைத்துக் கொள்ளவும். அந்த மாவுடன் சிறிது உப்பு சேர்த்து முறுக்கு உரலில் காபந்த என்ஹெயில் பிழித்து எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும். அதைச் சிறு துண்டுகளாக தொறுக்கி வைத்துக் கொள்ளவும். தேங்காயைப் பொடிப் பொடியாக நறுக்கி நன்றாக வறுத்துக் கொள்ளவும். வெய்லத்தைப் பாசு வைத்து, தொறுக்கிய துண்டுகள், பொட்டுக் கடலை, தேங்காய், ஏலம் சுக்கு பொடி எல்லாவற்றையும் சேர்த்து அழுக்கி வைக்கவும். இது சாப்பிட உவையாக இருக்கும். நன்றாக ஆறியதும் முறுகையாக இருக்கும். இது பிசுபித்தி பெற்ற செட்டி நாட்டுப் பல காரமாகும்.

- தோ தெய்வகிளாமணி.

அரிசிவையும், பருப்பையும் தண்ணீர் விட்டு இரண்டு மணி நேரம் ஊற வைக்கவும். ஊறிய பின் தண்ணீரை வடிக்கட்டவும். மிளகாய் வற்றல், உப்பு, பெருங்காயப் சேர்த்து மிக்ஸரில் எதலாக அரைக்கவும்.

அரைத்த மானை, தோசை மாவு போல் கரண்டியால் எடுக்க வாகாகக் கரைத்துக் கொள்ளவும்.

என்ஹெயைக் காய வைத்துக் கரண்டியில் மானை எடுத்து அப்படியே என்ஹெய்க்குள் ஊற்றவும். மாவு வட்டமாகப் பூரி போல் படர்ந்து உப்பிக் கொண்டு என்ஹெய் மேல் மிதக்கத் தொடங்கும், சற்றே விவர்த்த பின் எடுக்கவும். குய் வொன்றாகப் பொரிக்கவும். இரண்டுகூடாகவும் பொரிக்கலாம். தேங்காய் சேர்சியுடன் சாப்பிடலாம்.

- எஸ். பார்வதி.

மலபார் பொள்ளுல் வடை

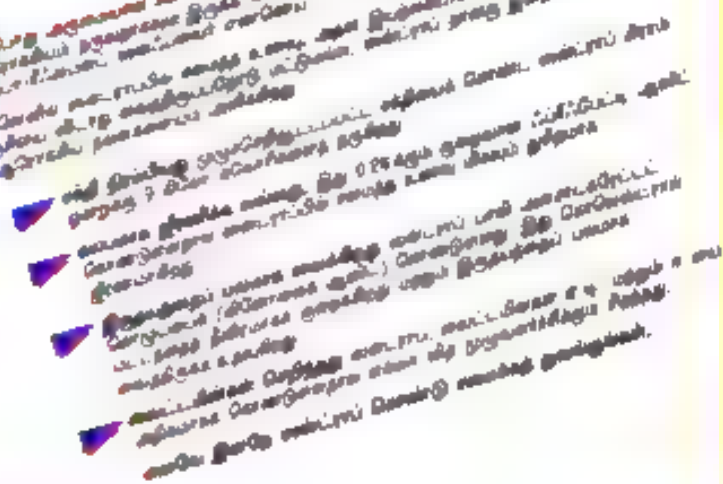
மூப்பருப்புத் தேன்குழல் :

தேவையான பொருட்கள் :

பச்சரிசி - 5 கப்,
துவாரம் பருப்பு - $2\frac{1}{2}$ கப்,
மிளகாய் வற்றல் - 5 அல்வது 5,

தேவையான பொருட்கள் :

பலத்தம் பருப்பு - 1 கப்,
கடலை பருப்பு - 1 கப்,
உளுத்தம் பருப்பு - 1 கப்,
அரிசி மாவு - 5 கப்,

[illegible]

வெண்ணெய் - 200 கிராம்,
 ஓமம் (பொடி செய்தது)
 - 1 டேபிள் ஸ்பூன்,
 உப்பு - தேவைக்கேற்பவும்,
 ரைபண்டு ஆயில் - பிழித்து
 எடுப்பதற்குத் தேவைவரவாறு.

செய்முறை :

பருப்புக்களைத் தனித்தனியாக பொன்
 நிறமாக வாசனை வரும் வரை வறுத்து
 எடுத்துக் கொண்டு, பிறகு வறுத்த முன்று
 பருப்புக்களையும் சேர்த்து கைகளாக
 மிகுனியோ, மிக்ஸரியோ, அரைத்துக்
 கொள்ளவும். வறுத்துப் பொடி செய்த
 பருப்புப் பொடி 2 கப் அளவிற்று 3 கப் அரிசி
 மாவு போட்டு 1½ டேபிள் ஸ்பூன் வெண்
 நெய் போட்டு, 1 டீஸ்பூன் பொடி செய்த
 ஓமத்தைப் போட்டு, 1 டீஸ்பூன் உப்புப்
 போட்டு கலந்து கொண்டு ரொம்பக் வெட்டி
 வாச இல்லாமலும், ரொம்பத் தனர இல்லா
 மலும், பார்த்து கொஞ்சம் கொஞ்சமாக
 தண்ணீர் விட்டு தன்றாக மிதுதுவாக
 பிசைத்து கொள்ளவும்.

வாணாவியில் எண்ணெயை விட்டு
 நிறைமானாக கரைய வைத்து, மாவைத் தேன்
 குழல் அகிலிப் போட்டு பிழித்தால் கரையப்
 பாச தன்றாகவும், ருசியாகவும் இருக்கும்.
 - ரங்கராஜன்.

செல்லுமின்லாமல்

அதிக சிரமமும், செல்லுமின்லாமல்
 கேசரி பாத் தயாரிப்புக்கு :

1 பங்கு ரவைகை ¾ பங்கு நெய்யில்
 பொரித்தாற்போல், மணக்க வறுக்கவும். 1
 பங்கு குடாணபாணிக் கேசரிப் பவுடர் ஓயப்
 பொடி சேர்த்து, வறுத்த குடாண ரவைகைப்
 போட்டு கிளறி கலக்கவும். 1 பங்கு துலத்
 திம், 1½ பங்கு எக்கரைகைச் சேர்த்து,
 அடுப்பில் வைத்து, கரைய விடவும். குக்க
 ருக்குக் கைக்கும்படியான பாத்நிர மாக
 இருக்கட்டும். எக்கரை தன்று கரைத்ததும்
 (பாசு வர வேண்டாம்) பாணிக் ஹரிச ரவை
 கைச் சேர்த்து ஒரு கிளறு கிளறி, குக்கருக்குக்
 வைத்து வெகிட் போட்டு, 5 நிமிடத்தில்
 (உச்சத் தீவிக்)

ஒரு விசில் வத்ததும் இறக்கி விடலாம்.
 இந்த முறையில், அருகிவெயே நின்று
 அடிக்கடி கிளறி விடத் தேவைவிராது. கேச
 ரியும் பொய்பொலவென்றிருக்கும்.

இதை மிஸ்க் குக்கருக்குக் அப்படியே
 போட்டும் செய்யலாம். (வேறு உக் பாத்
 நிரம் இன்லாமல்) சில நிமிஷங்கள் அதிகம்
 ஆகாறும், எட்டென்று நிரத்து உபயோகிக்க
 வாம்.

இத்திரா ராமதுரை.

கீம்மாத இஸ்லக்தரசி

சுமைபல் கூப்பன்

பிபாருள்: பாயச வகை

கிடைத் தேதி: 15.11.'91

செஞ் சிவலர்ல் சுவைபல் குத்ப்வு
 கித்தடங் சிவலர்வுள்ளேன். கிச் சுவைபல் குத்ப்வு
 சிவலரை செதப் பித்திரகையிலும் செதப் பித்திரத்திலும்
 வெந்நிலைதல்ல செஞ் உததி கிவல்கிடுதன்.

சுமைபல் கூப்பன்

சென்னை லுடன் முடிந்தே 90% கால்கள் மிச்சம்!



பெண்ணின் பெருமை
பெருகி - இந்தப் பண்பாட்டின்
வாழ்வு உயிர்...

ஜெட் க்ஸ்
பூர்ணியா தங்குமம்
மீனாட்சி செளந்திரன் சிவன்
அறிவித்த வாழ்வு...
சென்னை 600 022



ஜெட் க்ஸ் -50 ஆண்டுகளுக்கும் மேலாக உலகம் அறிந்த பெரிய மருந்துகள் சிவன்

பேன் தொல்லையா ?

உயிர்களை துறமணம் கமழும் எண்ணெயில் தயாரிக்கப்பட்ட
கென்ஸ் உபயோகித்து சிறையும், பேனையும் அறவே ஒழியுங்கள்.
தலைமுடியை பரதுகரத்துக் கொள்ளுங்கள். என்தில்
உபயோகிக்கலாம், சக்தி வாய்ந்தது.

கென்ஸ்

சிறந்த பேன் தடுப்பி. பேனையை
முற்றும் கொல்லும். எதுகளை
அழிக்கும் மருத்தும் கலந்தது.

கொத்தித் தலைவாயான அளவு
எடுத்து தலையிலும், மார்புக்
களிலும் தன்ரு தடவவும். 30
நிமிடங்கள் கழித்து தலையை
தன்ரு அலசித் குளிக்கவும். வரதம்
ஒரு முறை உபயோகிப்பது நல்லது.



தஞ்சாவூர் - 612 007



கென்ஸ் 85, 15 ம.லி.
அளவுகளில் கொடுத்தும்.



பான் கொல்லும் சிறுமிகளுக்கும், பேனாவகளுக்கும் மிகவும் உகந்தது.

ENELAD/PP 783/81

போன்:
33437

யாவரும் விரும்பி
வாங்குவது



மதுரை
மீனாக்ஷி
அப்பளம்
&
சிப்ஸ்

35, கான்பாளையம் 2 வது தெரு, மதுரை-9
மதுரை மீனாக்ஷி அப்பள டிப்ளோ, 80, அம்மன்சன்னதி மதுரை.

க.க.சுவாமிநாதன்

பல மலையகர் குழந்தை ஒரு நாடு.

அந்தாட்டியே ஒரு ஊர். ஒரு சமயம் அங்கு ஒருவர் இருந்தான். அவனிடம் ஓர் உயர்ந்த கல்லில் செதுக்கிய அழகு சொட்டும் சிலை ஒன்று இருந்தது. அதன் அருமை பெருமை அறிவாத அவன், அதைக் குப்புறப் போட்டு, வீட்டின் வாசலிலே, ஓர் படிக்கட்டாக உபயோகப்படுத்தி, நடத்துவதானான்.

ஒரு நாள், பக்கத்திலிருந்த நகரம் ஒன்றிலிருந்து ஒருவர் வந்து அவனுடன் தங்கினான். அச் சிலையின் நிலையைக் கண்டதும், அருமை அறிந்து, அச்சிலையைத் தனக்கு விற்றுவிட வேண்டினான். சிரித்தவாறே, அக் கிராமத்தான், "எவன் இந்த

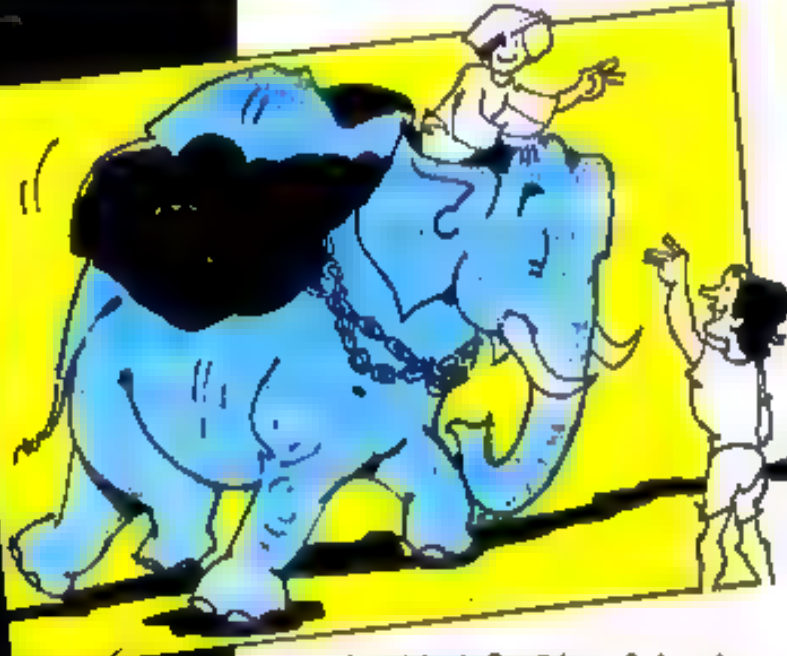
தடுவே பல நாட்கள் சென்றான்.

கிராமத்தான் ஒரு நாள் அந்த நகரத்திற்கு ஓர் வேலையாகச் சென்றான். அந்தநகரத்தின் பல வீதிகளிலே அவனுடன் அழகைக் காண நடந்து சென்றான். மனம் மகிழ்ந்தான்.

ஒரு தெருவிலே, ஒருவர், வருவோரையும் போவோரையும் பார்த்து, "தல்ல தலைபாளையே உடனே வாரும்மன், வந்து வாரும்மன். உலகிலேயே மிக அழகிய சிலை வைக்கப்பட்டுள்ளது. மிக அருமை வாய்ந்தது. அதைப்பார்ப்பதற்கு இரண்டே வெள்ளிப் பணத்தான் கட்டணம். மிகத் தேர்ந்த சிற்பி செய்த தலினம் வாய்ந்த அழகுச் சிலை இது. காணத் தவறாதீர்கள், கண்டு மகிழ்ச்சி அடைபுகங்கள்," என்று அழைத்தான்.

கிராமத்தான் உடனே இரண்டு வெள்ளிப்

கதைக்குள் கதை உண்மைகள்



பணம் எடுத்துக் கொடுத்து, பிரம்மாண்டமான க்யூபிலே நின்று காண வினாத்தான். அவன் ஒரு வெள்ளிப் பணத்திற்கு விற்பதெனவே, அச்சிலை!

புயல்விதழ்

அப்போது இளைப்பினைக் காலம். மரங்கள் எல்லாம் இலைகளைக் கீழே வர்த்திக்கும் வேளையுக்குத் தயாராக இருந்தன.

ஓர் புயலின் சிறிய இலை. தன்மேல் வந்து விழுந்த ஓர் பழுப்பு இலைச் சருகைக் கண்டதும், அது, கடும் கோபத்துடன் கண்டையை ஆரம்பித்தது.

அழகு நிறைந்த உபயோகமற்ற கல்லை விலை கொடுத்து வாங்குவான்?" என்றான்.

"நான் இக் கல்லிற்கு ஒரு வெள்ளிப் பணம் தருகிறேன். எனக்கு விற்பது விடு இதை!" என்றான் நகரத்தான்.

படு ஆச்சரியமும், அளவற்ற மகிழ்ச்சியும் அடைந்தான் கிராமத்தான். பணத்தை வாங்கிக் கொண்டான்.

தன்வயதானவரின் முதுகிலே ஏற்றப் பட்ட அக் கல்படிக்கட்டு நகரத்திற்குப் போயிற்று.



மண்ணை நேரம் மகிழ்ச்சியும் உல்லாசமும் பொங்கும் நேரம்.

புதுப்புது ஆசைகள், இலட்சியங்கள் மற்றும் சுபிட்சம் இவற்றால் உங்கள் இல்லம் பிரகாசிக்கட்டும்.

தீ பா வ ளி வா ழ் த் து க் க ள் !
மகிழ்ச்சியான இத்தருணங்கள் உங்கள் எதிர் காலத்தை ஒளிமயமாக்கி வாழ்வை வளப் படுத்த வாழ்த்துகிறோம். இன்று ஜி. ஐ. சி. இதுவரை யல்லாத வகையில் உங்களையும், உங்களது உடமைகளையும் பல வழிகளிலும் பாது காக்கிறது. பற்பல வகை காப்பீடு திட்டங்கள் மூலம் பரிபூரண பாதுகாப்பை வழங்குகிறது.

ஜி.ஐ.சி. வாங்கும் வாழ்த்துக்கள்

தான நிறுவனங்கள்



சென்னை நிறுவனம்
வடிகல் கட்டி...



திருச்சி நிறுவனம்
வடிகல் கட்டி...



திருச்சி நிறுவனம்
வடிகல் கட்டி...



மலையாள நிறுவனம்
வடிகல் கட்டி...



மதுரை நிறுவனம்
வடிகல் கட்டி...

—கொச்சிபாளையம், பாதுகாப்பான வாழ்வை நோக்கி—

"மேலே இருந்து விரும்போது நீ ஏன் இவ்வளவு சப்தம் செய்கிறாய்? என்று மறைக்கலை இன்பக் கணக்கை எல்லாம் சிதற அடித்து விட்டாயே?"

சூர சூரம் கொடுத்துடன் பிதூக்குக் கத்தியது.

"கேவலமாகப் பிரத்தவனே! உழுவே வாழ்பவனே! கோபமே உருவான, ஆகையா ருபமான, சந்திரமே தெரிவாத ஓர் அற்பப் புயலே! நீ மேலே ஆகாயத்திலே பவனி வரும் பூங்காற்றின் அலைகளிலே வளர்ந்தாயிவ்வாய் சந்திர நாதத்தை அறிவாத பதனே!"

பிறகு அச் சூர பூமியின் மீது புரண்டு விழுந்தது. நீண்ட தூக்கத்தில் அது ஆழ்ந்து போயிற்று.

வலத்த காலம் பிரத்தது.

அந்த இனலச் சூர கண் மயங்கிற்று. அது ஓர் பசிய புயலின் இனலையாக மாறி, இளந்தவையைத் தென்றலிலே மகிழ்ச்சி யுடன் ஆட்டியது.

மீண்டும் இனலயுதிர் காலம் வந்தது. மறைக் காலத் தூக்கம் அப்புறமல தெருய்கி வந்தது. அந்தச் சமயத்திலே, இந்தப் புயலின் தலை மீது பவகிதமான உலர் இனலச் சூரங்கள் பல வண்ண ஜாலங்களில் விழுந்த வண்ணம் இருந்தன.

மிக எரிச்சலுடன் இந்தப் புய் இனல முணுமுணுத்தது.

"கேசே! இந்த இனலச் சூரங்கள் இப்படித் தான் இனலயை விரும்போது என்ன சப்தம் செய்கின்றன! இனலயை என்று பவிரமான மறைக்காலத்தின் இன்பம் தனி செட்டும் துடிப்பான கலையு கள் எவ்வாறன்றையும் சிதற அடித்து விடு கின்றன!"

கண்

சூரதான் கண் சொய்கிறது - "இந்தக் கணவாய்களுக்கு வெகு அப்பால் நீயப்பனி பரவிய மனவையைக் காண்கிறேன். அது மிக அழகாக இயலையா?"

இதைக் காது கேட்டது. மிகக் கவன மாகக் கேட்ட பிறகு, அது, "எங்கே மனல, இருக்கிறது? எனக்குக் கேட்கவில் லையே?" என்றது.

உடனே, கலயானது, "என்னதான் தான் முயற்சித்தாலும், என்னாலே அந்த மனலையைத் தொடவோ, உப்பரித்து உணரவோ முடியவில்லை! எங்குதான் மனல இருக் கிறது?" என்று பிதூக்குக் கேட்டது.

பிறகு மூக்கு பேசியது, "அங்கு மனலே இயலையாக்கும்! இருந்தால் என்னால் முகர்த்து பார்க்க முடியுமே?"

அப்பறம் கண்ணாறு வேறு புறம் திரும்பிக் கொண்டது.

உடனே மற்றவர்கள் கடிப் பேசிக் கொண்டனர்.



"இந்தக் கண்ணிற்று வந்திருக்கிற கோளாறு என்னவாவிருக்கும்?"

விவாதம் அவர்களிடையே நடந்தது.

பிறகு அவர்கள், "இந்தக் கண்ணிற்று ஏதேன ஆகிவிட்டது!" என்றே முடிவுக்கு வந்தார்கள்.

கே.வி. நடராசன்,

'கலியாணராயன்' படைப்பில் இருந்து.

கீழ் மாங்கலச்
சின்னத்திலிருந்து ஏழும்
நறுமணத்தை
உங்களால் உணர
முடிகிறதா?



ஆம்! 'புதுவித வாசம் கொடுக்க' உங்கள் வாழ்வை நிரந்தரமாக நறுமணத்தோடு ஆக்கும். உங்கள் வீடுமே நிரந்தர, மென் மிதமான மென்மையான வாழ்வு.

உங்கள் மென்மையான மனதிற்கு ஏற்ற முறிலும் மதுரமானது

ஒட்டும - 50 மலரெழுத்து மென்மையான வாழ்வை உருவாக்க உங்கள் வாழ்வு.

ஜெட்கள்

திவ்யா
குங்குமம்



அரசலிந்த லாபரடீஸ், சென்னை 600 033.



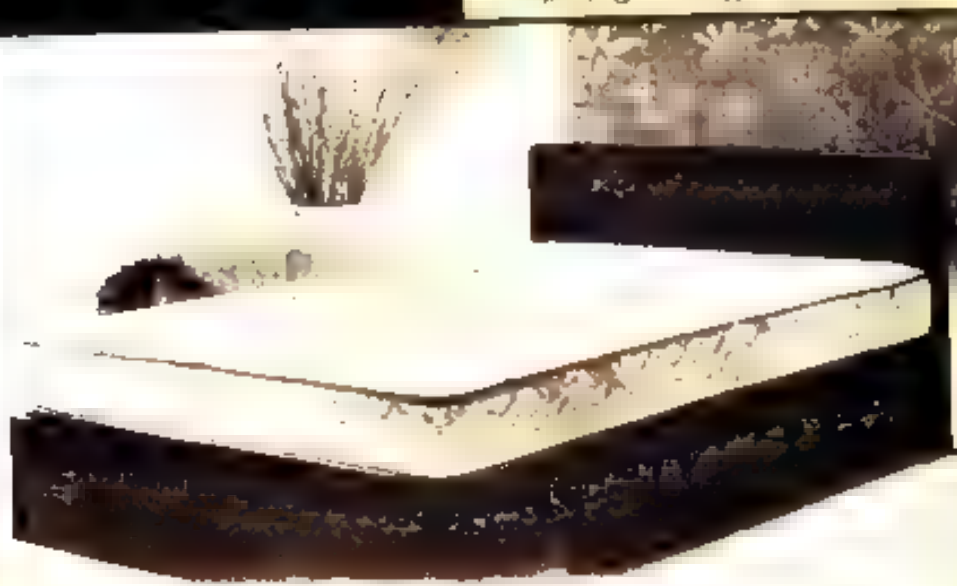
மாதம் ஒரு
பொருளைத்
தொர்ந்து
தொள்ளுவாள்!

பாவிச்சர்

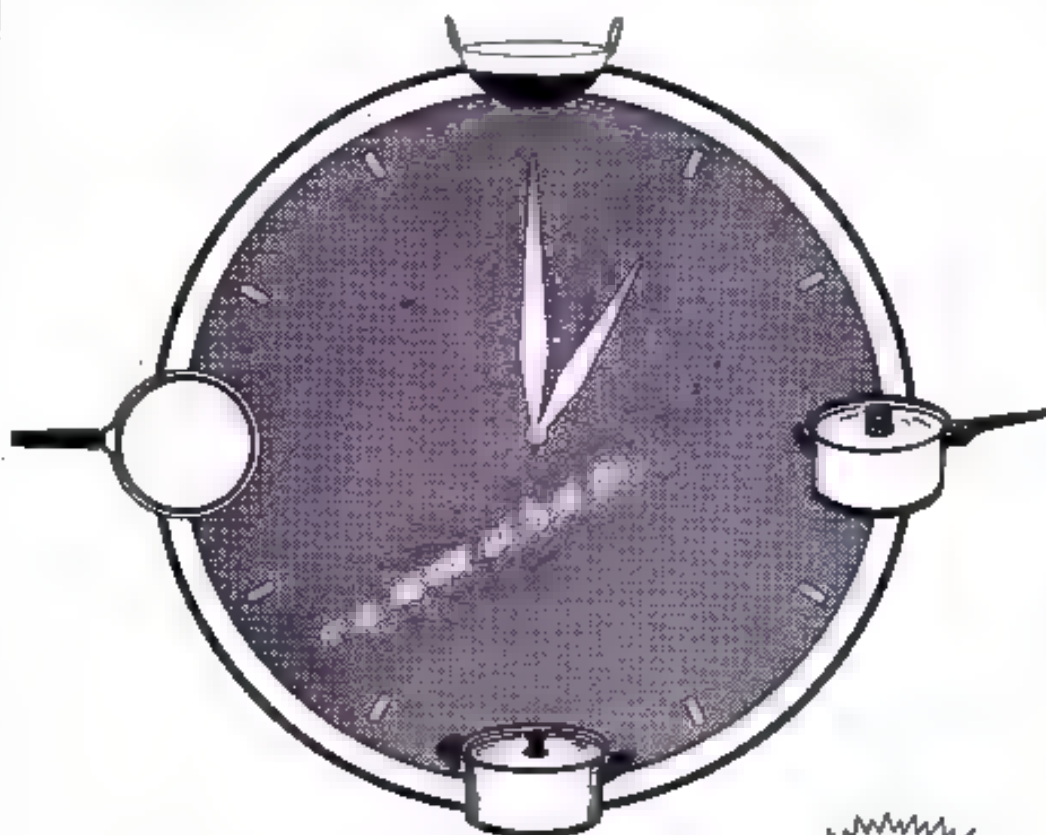
கிண்தாண்டி கவரும் வண்ண நெகலின்
துணிவினாவாள் கோப்பாளவ வாங்கி
விட்டுக்கூடத்தின்வயத்து. திணழும் அதைப்
பார்த்துப் பெருமைப்பட்டுக் கொண்டிருத்
தான் வந்தா. ஆனால் அந்த சந்தோஷம்
மூன்றே மாதங்களுக்கான் நீடித்தது. அவளது
நான்கு வயது வாண்டு அந்த கோப்பாளின்
மேல் ஏறிக் குதித்த போது, அதில் ஒரு சின்ன
பிழியை ஏற்பட்டது. அடுத்து வந்த மூன்று
நாட்களிலேயே அந்தக் பிழியை கோப்பா
வின் தினத்திற்கு அழிகரித்து விட்டது. "ஒரு
துழந்தையின் குழிப்பைக் கூடத் தாங்க
முடியாத கோபாவும் ஒரு கோபாவா?"
என்று அங்கலாப்கிறான் வந்தா.

"பெரிய மனிதர்கள் விட்டின் வரவேற்
பதறலில் இருக்கும் குஷன் நாற்காலி
னைப் பார்த்து மயங்கி அதே போல
உட்கார்த்தாலேயே உன்னை அழுத்தும் நாற்
காலினை வாங்கிப் போட்டேன். கொஞ்ச
நாளிலேயே அதன் மேற்பரப்பு சுமமாக
இயல்பாமல் மேடுபள்ளங்கள் ஏற்பட்டு
உட்கார்த்தாலேயே உறுத்துபெறுது" என்று
வருத்தப்படுகிறார் கவாமிநாதன்.

தோவூக்கு நெளது அதையிலிருந்து



காலத்தை வெல்லும் காளியின் திறன்



காலையோ, மாலையோ எத்தோமானாலும் எல்லா உணவுமே தொடியில் தயார் — காளியின் உதவியால்.

காளி கம்பர்-பாட்டம் ஸ்டெயின்லெஸ் ஸ்டீல் கைப்பல் பாத்திரம் —

- ✓ எலெக்ட்ரிக் டிரைவிலுள் குவாண்டம் கவாண்ட் உலர்த்தும் காய்ந்த விழுஞ்சாறு தொழுகுப்பத்துடன் தயாராகமாட்டது.
- ✓ குவாண்ட் டிரைம், எஃப்.பொருள் செலவிடும், அத்துடன் வேற தகவற்ற சத்தான உணவு.
- ✓ சேற்த் தாமரை போன்றதுக்கான சூத்திய அரவிச் தெரிய விருகுகைப் பெற்றது.
- ✓ உயர்ந்த, கவனமான சோம் ஸ்டெயின்லெஸ் ஸ்டீல் கைப்பல் ஆகிறது.



நாங்கள் முதல்தரவுடன் கூடிய ஒரே பிராண்ட்.

காளி **kali** **kali**

காம்பர்-பாட்டம்

ஸ்டெயின்லெஸ் ஸ்டீல்
சுமையல் பாத்திரம்.

காளி-என்னும், எப்போதுதான் உங்கள் துணைபிரிவா துணை.

விநாயக ஏஜென்ட் : ஸ்ரீவித்யா ஏஜென்ஸிஸ், தும்பைக்கரர் கண்ணி, தும்பைக்கரம் 612 001. போன்: 20188. கிழக்கா
விநாயக துணை: ஸ்ரீ எம்.வி.எம். ஸ்டீல்வர்கள் (காளி பிராண்ட்), தும்பைக்கரர் கண்ணி, தும்பைக்கரம் 612 001.
போன்: 20188. கம்பட்டி ஏஜென்ட்: எம்.டி. கி.எஸ்.பி. என். 3622, 462 பிராண்ட், கண்ணாடி, கைப்பல் 681 025.
போன்: 351188.



எதையாவது எடுக்க வேண்டும் என்றானே வேப்பெண்ணையைப் எப்பிடுவது போயிருக்கும். பின்னே என்ன, இழுப்பதையே பிடி உடைத்து போய் மெதுக்கு அடியில் கையை விட்டு முன்புறமாகத் தள்ளித்தான் இழுப்பதையை இழுக்க முடியுமென்றால் யாருக்குத்தான் எரிச்சல் வராது?

மற்ற சில பொருள்களைப் போல் அல்ல, ஸ்பர்ஸிச்சர்கள். எப்போதோ ஒரு நுதறதான் இவற்றை வாங்குகிறோம். நினைத்த போதெல்லாம் இவற்றை மாற்றிக் கொள்ள முடியாது. எனவே இவற்றை வாங்கும் போது சில முக்கியமான விஷயங்களை கவனத்தில் கொள்ளாமல் இருத்தாலோ, விளைவு குறைவு என்ற ஒரு காரணத்திற்காக நாம் குறைந்த பொருள்களை வாங்கினாலோ வாழ்நாள் முழுவதும் அவை கைப்பட்டு நெட்டியாம்!

ஸ்பர்ஸிச்சர் பற்றிய சில முக்கிய விஷயங்களைத் தெரிந்து கொள்ள 'ஜெயபாரதம் ஸ்பர்ஸிச்சர் அன்ட் அப்ளையன்ஸஸ் பிரைவேட் லிமிடெட்' நிறுவனத்தின் நிர்வாக இயக்குனர் திரு. க. ராஜேந்திரனரை சந்தித்தோம்.

"மற்ற எல்லாம் வாங்கும் போது எந்த வித மரம் பயன்படுத்தப்பட்டிருக்கிறது என்பது மிக முக்கியம். தேக்கு, ரோஸுவுட், டெடார், நூட்டு மரம் போன்றவைகளைப் பயன்படுத்துவது பழக்கம். தேக்கு உறுதி வசைது. பார்ப்பதற்கும் அழகான இரக்கும். ஆனால் இதன் விளைவு அரிசம். முழுக்க முழுக்க மரத்தால் கட்டுமே செய்வப்படும் பொருள்களைத் தயாரிக்க நான்கு தேக்கு மரத்தையே பயன்படுத்துகிறோம். ஆனால் ரோபா, குஷம் தாற்காலி போன்ற - மரம் வெளிவே தெரியாத - பொருள்களைத் தயாரிக்க சிம்வரீ ஒக், வென்மக் போன்ற மரவகைகளைப் பயன்படுத்துவோம்" என்றார்.

சிலர் நாம் குறைந்த மர வகைகளைக் கூட தந்தால் பாலிஷ் செய்து உயர்ந்த மர மரம் போல் தோற்றமளிக்கச் செய்து ஏமாற்றுகிறார்களே, இதைத் தடுக்க என்ன செய்யலாம்? உதாரணமாக தேக்கு மரத்தைப் பார்த்த உடனேயே இனம் கண்டு கொள்ள முடியுமா? என்ற கேள்வியோடு "சில விவரப்பாடுகள் அப்படி ஏமாற்றுவது உண்மையான. ஆனால் பொது மக்களால் பார்த்தவுடனேயே மரங்களின் தரத்தை வேறுபடுத்திச் சொல்லமுடியாது" என்றார். ஆக இந்தப் பிரச்சனை தீர ஒரு வழி "இந்த மரம் எல்லாம் தேக்கு (அல்லது வேறு குறிப்பிட்ட உயர்வகை) மரத்தினால் செய்வப்பட்டது" என்ற உறுதிமொழியை விவரப்பாடு விடமிருந்து எழுத்து மூலம் வாங்கிக் கொள்

வதுதான் என்று தோன்றியது. ஏமாற்றப் பட்டால் பின்னாலில் துக்கிவோருக்கான நிமிஷநேரங்களில் வழக்கு தொடுக்கவாஸது இது உதவுமே.

"அதாவதிட நல்ல வழி தெருநாட்ட காஃப் பெயர் பெற்ற நிறுவனங்களில் இப்படிப்பட்ட மரம் எமாள்களை வாங்குவதுதான், இய்வாவிட்டால் சாதாரணமான மரத்தைக் கூட கட்டுவீனர் எனப்படும் நிரவத்தைத் தெய்து பண்பனப்பெற்றி தேக்கு மரத்தைப் போவத் தோன்ற வைக்க முடியும்."

ஒரு மரம் எமாளனை வாங்கும் போது பல விஷயங்களை மனதில் கொள்ள வேண்டும். எத்தனை அதை வாங்குகிறோம்? அதை வைத்துக் கொள்ள வீட்டில் போதிய இடம் இருக்கிறதா? (தோராயமாக இல்லாமல் அந்த இடத்தை இரூப் டெப் வைத்து அனத்து பார்த்து விட்டு பிறகு கடைக்குச் செல்வது) அந்தக் குறிப்பிட்ட மரம் எமாளில் ஏதாவது 'செனகரியம்' (அகையமான கைப்பிடி கொண்ட நூற்காலி, ஆளுமக் கண்ணாடி படுக்கப்பட்ட டிரெஸ்ஸிங் டேபிள்) சேர்க்கப்பட வேண்டுமா? எத்தவிறமான வேகையப்பாடும் ஸ்பர்ஸிஷும் தேவை? போன்றவற்றையெல்லாம் ஓரளவாவது தீர்மானித்துக் கொண்டு பிறகு கடைக்குள் துழைய வேண்டும்.

ரொம்பக் கைவ துணுக்கமான ஒரு மரம் எமாளனை வாங்கி விட்டால் போதாது - அவர்களோடமாதம் பறாமரிக்கப்படும் பின்னாலில் அந்த வேகையப்பாடு நினைத்த மரம் எமாளே விநோதமாகத் தோன்றலாம்.

பொதுவாக புதிதாக வெட்டப்பட்டிருக்கும் மரத்தை விட தானாக பதப்படுத்தப்பட்ட மரம் சிறந்தது. "என்றாலும் புது மரங்களால் மரம் எமாளனைச் செய்திருத்தாலும் பாதகமில்லைய. மரம் எமாள்களை விட நுண்ணல், கதவு போன்றவற்றிற்குத்தான் பதப்படுத்தப்பட்ட மரம் தேவை. இக்கை வென்றால் அதை 'பிடித்துக் கொண்டு' பிரச்சனை தரும்" என்றார் ராஜேந்திரன்.

ஆகும், மரத்தாற்ப் பதம்படுத்தவது என்றால் என்ன என்பதில்கணா மரத்தி லுள்ள ஈரப் பதையை நீக்குவதத்தான் அப்படிச் சூழிப்பிடுகிறார்கள். அப்போது தான் வெட்டி எடுக்கப்பட்ட மரத்தின் கனம் 60% ஈரப்பதம் இருக்குமாம்.

மேலானதை வாய்க்கும் போது வல எதிரில் கொள்ள வேண்டிய விஷயங்களும் உண்டு. மேலானவை இரண்டு, முன்று சை இடங்களில் நிறுத்தி வைத்து அது ஆடாமல், சீரான நிர்நிதா என்பதை உறுதி செய்து கொள்ள வேண்டும். இழுப்பதைகளை ஒரு முறைக்குப் பல முறைகள் இழுத்துப் பார்த்து சோதித்து அதை தடை இயங்காமல் இயங்குகின்றனவா என்பதையும் கவனிக்க வும், இழுப்பதைகளில் உள்சு தூவிட்டு கலில் போதிய பலமிருக்க 'டங்'டெவில்' எனும் இணைப்பு கொடுத்திருக்கிறார்களா என்பதையும் பார்ப்போம்.

தாற்காலிகம் வாய்க்கும் போது அவத் தில் உட்கார்த்து பார்த்து சொக்கியானை இருக்கிறதா என்பதைத் தீர்மானிப்போம். ஆனாலும் மரத்தாற்ப் உள்சுவை என்பதை யும் நிச்சயம் செய்து கொள்ளுங்கள்.

பொதுவாகக் குறைந்த தாற்காலிகத்தில் 30மீ மரத் தட்டங்களும், மேலே சிபோம், வேட்கல் ரப்பர், தேக்காய் தாள், பருத்தி பொத்தானையும் இடம் பெறும். இந்தப் பொருள்கள் அதிகம் இடம் மாறாமல் இருக்கவும், இந்தவை தாற்காலிகத்தை உறுதி அளிக்கவும் சுப்பிரீசுக்ஸ் பலப் படுத்தப்படுகின்றன. இந்த வகை தாற் காலிகளை வாய்க்கும் போது தல்ல தாமான சுப்பிரீசுக்ஸ்களும், ரப்பர் சிபோமும் பலப் படுத்தப்பட்டிருக்கிறதா என்பதை உறுதி செய்து கொள்ள வேண்டும். குறைந்தபட்சம் மேல் பகுதியிலாவது தாமான சிபோம் இறுப்பது தல்லது. அப்போதுதான் மேடு பள்ளங்கள் மேல் பரப்பில் உள்சுடாமாமல் இருக்கும்.

குறைந்த தாற்காலிகம், மோசியா போன்ற வற்றில் ஆயுள் அவை கவனம்செய்யப்படுவதி லும் தீர்மானிக்கப்படுகிறது. மேலே எந்த

குறைந்ததன் அடிக்கடி குதித்துக் கொண் டிருந்தால் அவற்றின் சுப்பிரீசுக்ஸ் உடைந்து விடலாம். "செட்டியான சுப்பிரீசு குறைந்தவகைக் கூடாதா" என்று நீங்கள் கேட்கலாம். அப்படிப் பலப்படுத்தினால் தேவைவராத குறைந்த எளிப்பெட்டி கிடைக் காபெ! பெரும்பாலான மோசியாக்களில் மேல் பரப்பு ஒரு வகுத்திற்றிருக்கையே கிழித்து விடுவதற்குக் காரணம் தவறான வடிவமைப்பு, தரம் குறைந்த செக்கியைப் பலப்படுத்துவது, கிவ்வைத் தைக்காமல் ஆகியவைதான்.

பிரம்பு மற்றும் குழங்கிகள் ஆகிய வற்றால் செயல்பட்ட சாமான்கள் விவை குறைந்தவை. "பிரம்பு தாற்காலிகத்தைத் தேவைவராத பிரம்புமூலப்படிவாவிவிருந்து இறக்குமதி செயல்பட்டது. பிறகு அக் காலியிலிருந்து வரவழைக்கப்பட்டது. இப் போது தமிழ் நாட்டிற்குமே உள்ள தடா என்ற இடத்திலிருந்து தருவிக்கப்படுகிறது. இது கொஞ்சம் தரம் குறைந்ததுதான். இப்படிப்பட்ட பிரம்பு மற்றும் குழங்கிச் சாமான்களைக் கரைவாய் அளிக்காமலிருக்க அகவப்போது பெயில்ட் அல்லது வார் கிஷ் அடித்துக் கொள்ள வேண்டும்."

சாதாரணமாக எந்த வகை மரத் சாமான்கள் அதிகம் விநியோகம்? "தல் வான சோயில் கட்டிடங்கள் மற்றும் கட்டடில் செட்டர் அதிகம் விநியோகமாகும். மற்ற பொருள்களில் விநியோகம் வரும் முழு தரமே சீரான இருக்கும். பொதுவாக வரவேற்பதைவிட கைக்கப்படும் பொருள்களைத் தேர்ந்தெடுக்கக்கூடிய அதிக தேரம் எடுத்துக் கொள்கிறார்கள். எந்த மரத் சாமானின் விலையும் அதற்குத் தேவைப் படும் மரம், மரத்தின் தரம், செயல்பட்டுள்ள கூட வேலைப்பாடு ஆகியவற்றைப் பொறுத்து நிர்ணயிக்கப் படும். உதாரணமாக மேலே சொல்லப்பட்ட விஷயங்களைப் பொறுத்து ஒரு மோசியா செட்டர் விலை 1,000 ரூபாயிலிருந்து 20,000 ரூபாய் வரை ஆகும். தடிமனான கைப் பிடிக்க, வளைந்த கைப்பிடிக்க போன்ற வற்றிற்குத் தேவைப்படும் மரமும் அதிகம். ஆனால் அப்படிப்பட்ட மரத்தாமான்களின் விலையும் அதிகம். எங்கள் நிறுவனத்தில் தக்கனாகவே வேண்டிய அளவின் குறிப்பாக ஆர்டர் செய்பவர்கள் அதிகம். இதற்காவே வெளிநாட்டிலிருந்து பல கேட்லாகுகளை தங்கள் வரவழைத்துள்ளோம். அவற்றைப் பார்த்துக் கூட வாங்குகவாளர்கள் தேர்ந் தெடுக்கலாம், அதைப் போல் செய்து கொடுப்போம்.

உப்புமா கொளுத்திச் செய்யும் பொழுது அதன் கருவில் ஒரு சிறிய வெள்ளைக்கட்டையை வைத்து ஒரு உருட்டி வேகவைத்தால் குழந்தைகள் விருப்ப மாக சாப்பிடுவார்கள். - விஜயன்.

Fantastique



அறிவு

ஃபன்டாஸ்டிக்
கட்டிக் கிரேடு வித் சரப்பிங் போர்டு

அஞ்ஜலி வழங்கும்
திரு-முனைப்புள்ள அரிவாள்களின்—
கத்திபூம், மனைபூம் எல்லாம்
ஒருங்கிணைந்த உபகரணம்
நவீன அரிவாள்களின்.
வெட்டுதல் மிக நாகுக்கு.
அரிதல் மிக சுத்தம்.
நூங்குதல் மிக விரைவு.
நிங்களே ஃபன்டாஸ்டிக்
என்பீர்கள்.



Phan

The largest range of kitchenware in the world

ஸ்டீல் பிரோ வாங்குமுன்...

"திருத்தர மற்றும் ஓரளவு ஏழை மக்கள் வாங்கும் முதல் ஸ்டீல் எம்ப்ளாப் பெரும்பாலும் பிரோவாகவே இருக்கும். திருடர்கள் மற்றும் பூச்சிகள் ஆகியவை கஷ்டமிருந்து தங்கள் உடைமையைப் பாதுகாத்துக் கொள்வதற்காக பிரோவை வாங்கு ஹோர்கள். சிப்ளாட்டுகளில் கூட நிறைய பெட்டிகளை வைத்துக் கொள்வதற்குப் பதிலாக ஒரு பிரோவை வைத்துக் கொண்டுள்ளார்கள் - இடமும் மிச்சமாகும்" என்று தொடங்கினார் சென்னை மலிவாப்பூரில் உள்ள "சத்யா சிப்ளாட்டர்ஸ்" நிறுவனத்தின் சிப்ளாட்டர் எக்ஸ்பர்ட் யுவாஜ் திரு. ஜி. சத்தாஸபதி.

அவர் கூறிய முதல் எச்சரிக்கை "குறைவு என்பதற்காக மட்டும் ஒரு ஸ்டீல் பிரோவை வாங்கி விடாதிர்கள். விலை குறைவு என்றால் பெரும்பாலும் தரக் குறைவு என்றுதான் அர்த்தம்" என்பதுதான். தான் கூறியதை நிபாயப்படுத்தும் விதமாக சில தொழில் நுட்பங்களை விளக்கத் தொடங்கினார்.

"கோத்ரெஸ் மற்றும் எங்களைப் போன்ற ஏழெட்டு தரமிக் நிறுவனங்கள் 18 'கேஜ்' (gauge) பருமனுள்ள ஸ்டீல் தகடுகளைத்தான் பிரோ செய்யப் பயன்படுத்துவோம். இந்தவை பிரோக்கள்தான் உறுதியானவைவாக இருக்கும். 78 X 36 X 19 என்ற

ஸ்டீல் பிரோ கொண்டு இதனைப் பிரோவில் விலை கமார் நாலாயிரம் ரூபாய். இரண்டாயிரம் ரூபாய்க்கெல்லாம் விற்கும் பிரோக்கள் 14 அல்லது 16 'கேஜ்' கொண்ட மெல்லிய ஸ்டீல் தகடுகளினால் செய்யப் பட்டவைவாக இருக்கும் ('கேஜ்' என்னுடைய அளவீடு அளவீடு, தகட்டின் பருமன் குறைந்தது என்று பொருள்)

"மக்கள் பெரும்பாலும் பிரோ வாங்குவது இட வசிக்காகவும், பூச்சிகளிலிருந்து துணிகள் போன்றவற்றைப் பாதுகாக்கவும்தான். அதற்கு எந்த வகை ஸ்டீல் பிரோவாக இருந்தால் என்ன?" என்று கேட்டோம்.

"அந்தக் கோணத்தில் பார்த்தால் கூட மெல்லிய பிரோக்கள் அஸ்திமையால் செய்யப் பட்ட வேண்டியவைவே. பொதுவாகப் பெரிய நிறுவனங்கள் தயாரிக்கும் பிரோக்களின் எதவுகள் 18 கேஜ் கொண்டவைவாகவும், மற்ற பாகங்கள் 20 கேஜ் கொண்டவைவாகவும் இருக்கும். இவ்வளவு நடிமனான இரும்புத் தகடுகளை வெட்டத் தேவைப்படும் கட்டிப் எருவியின் விலை கமார் ஒன்றரை லட்சம் ரூபாய். மேலும் மூக்கை மடிக்கத் தேவைப்படும் எருவியின் விலையும் அதிகம்தான். இதனால் 18 கேஜ் கொண்ட பிரோக்களை இப்படிப்பட்ட எருவிகள் கொண்ட பெரிய நிறுவனங்களால்தான் தயாரிக்க முடிகிறது. அதே சமயம் 24 கேஜ் கொண்ட இரும்புத்தகட்டை வெட்டி கூர்மைவான கத்திரிக்ளோவை போதும். அதனால் சிறிய நிறுவனங்கள் இப்படிப்பட்ட மெல்லிய இரும்புத் தகடுகளால் பிரோக்களைத் தயாரிக்கிறார்கள்.

சரியான எருவிகள் இல்லாமல் இப்படித் தயாரிக்கப்படும் பிரோக்களில் ஸ்டீல் தகடுகள் சிவிய இல்லாமல் வெட்டப்பட்டிருக்காது. ஸ்டீல் மடிப்புக் களில் வளைவு மற்றும் சிறு துவாரங்கள் தோன்றக்கூடும். இதனால் சிறு பூச்சிகள் உன்றோ போகவும் வாய்ப்பு உண்டு" என்று கூறியவர் இருவித பிரோக்களையும் தமக்குக் காண்பித்துத் தான் கொள்ளைத் துறியினைச் சென்றார்.

"புறநகர்ப் பகுதிகளில் எல்லாம் திருடர்கள் பிரோவை உடைத்து அதில் உள்ள தகை, புடைவைகளைபெய்வாய் எடுத்துச் சென்று விடுவதாக அடிக்கடி செய்திகள் வருகின்றன. அதற்கு இது போன்ற மெல்லிய தகடுகளாலான பிரோக்களும் ஒரு முக்கிய காரணம். கதவின் மேற்புறத்தில் கத்தியலால் தாறு தட்டு தட்டினால் மெல்லிய தகடு வளைந்து விடும். பிறகென்ன, திருடர்களுக்கு வேலை எல்லாம் தானே. இப்படி விலை குறைவு என்பதற்காக இப்படிப்பட்ட பிரோக்களை வாங்கி விட்டுத் தங்கள் வாழ்க்கைச் சேமிப்பு



ரீகல்

சொட்டு நீலம்
வழங்கும்
1001 பரிசுகள்

வெள்ளி
விழா
போட்டி

ரீகல் சொட்டு நீலம் தயாரிப்பாளர்கள் உங்கள் ஆதரவினால் இப்பொழுது வெள்ளி விழா கொண்டிருக்கிறார்கள். இந்நவநிகழ்ச்சியையொட்டி உங்களுக்கு வருகிறது ரீகல் சொட்டு நீலம் வெள்ளி விழா போட்டி!

முகவல் பரிசு : ஒரு 5 பவுன் தங்க நெக்லஸ்
இரண்டாவது பரிசு : ஒரு கலா டி.வி.
மூன்றாவது பரிசு : ஒரு பிளீட்டு
நான்காவது பரிசு : ஒரு வாஷிங் மெஷின்
ஐந்தாவது பரிசு : மூன்று வெட்டிசுரண்டர்கள்
ஆறாவது பரிசு : நான்கு மிக்ஸர்கள்
ஏழாவது பரிசு : 390 ரூபாளுக்கு தலா 10 கிராம் எண்டயூஸ் வெள்ளி காசுகள்

போட்டியின் விவரங்கள் :

1. டி.வி யில் வரும் "சொட்டு நீலம் டோஷ..." விளம்பரப்படத்தில் மிகச் சிறந்த நான்கு காட்சிகளை குறிப்பிடுக.
2. இரண்டாவதாக பின் வரும் வாக்கியத்தை மொத்தம் 25 வார்த்தைகளுக்கு மிகாமல் பூர்த்தி செய்யுங்கள்
"நான் ரீகல் சொட்டு நீலம் உபயோகிப்பது ஏனென்றால்"

இந்த இரண்டு கேள்விகளுக்கும் விடைகளை ஒரு போஸ்ட் கவரில் எழுதி கீழ்க்கண்ட முகவரிக்கு அனுப்புவர்கள். கவரில் "ரீகல் சொட்டு நீலம் வெள்ளி விழா போட்டி" என்று குறிப்பிட வேண்டும். மறக்காமல் உங்கள் விலாசத்தையும் எழுதுங்கள்.

பிபந்தனைகள் :

எங்கள் நான்கு அளவுகளில் உள்ள ஏதேனும் ஒரு பாட்டிலில் உள்ள ஒரு ரீகல் சொட்டு நீலம் லேபிளை இணைத்து அனுப்பவும் விடைகள் வந்து சேர வேண்டிய கடைசி நாள் : 31-1-1992
நடுவர்கள் தீர்ப்பை முடிவாணது.

விடைகள் அனுப்ப வேண்டிய
முகவரி :

The Southern India
Trading Agencies (India)
PB No 133,
Coimbatore - 641 001
Marketers of Regoul Blue
and Liquid Ultramarine Blue



ரீகல்

என்ற வெள்ளியை!
ஆன! என்ற வெள்ளியை!

மொத்தத்தையும் இழந்து விட்டு திற்பவர்
களைப் பார்க்கும் போது மனிதாபமாக இருக்
கிறது" என்றார்.

"அதெவ்வாம் சரி, பொது மக்களுக்கு
இந்த 'கேஜ்' பற்றி என்ன தெரியும்?
அப்படியே தெரிந்துகொண்டாலும்" இது 18
கேஜ் தகடுகளால் செய்யப்பட்ட பிரோ
தான்" என்று விவாபாசி சொன்னால் அது
உண்மைதான் என்பதை எப்படி உறுதி
செய்து கொள்வது?" என்றோம்.

"அதற்கு ஒரு வழி இருக்கிறது. 18
அல்வது 30 கேஜ் பிரோவின் எடை சுமார் 100
கிலோ இருக்கும். மெய்விய தகடுகளிலான
பிரோவின் எடையோ 35 விழுந்து 40

போக்க அளியும், பிறகு ஜ.எஸ்.து. முத்திரை
பெற்ற தரமான பெயிண்ட்ஸ் ஆவிய
வைவும் பிரோவின் விசுவசில் மாறுபாடு
ஏற்படுத்துவது உண்டாம்.

"பிரோக்களில் பலவித புது யுகைக்கள்
வந்திருக்கின்றன. முக்கிய பத்திரங்கள்,
நகைகள் ஆவியவற்றை வைத்துக் கொள்ள
ரகசியத் தட்டுகள் சில வகைகளில் உண்டு.
இந்தத் தட்டுகள் இருப்பதே கண்ணுக்குத்
தெரியாது. 'ராஜா, ராணி பிரோ' என்று
ஒன்றும் விற்பனைக்கு வந்துள்ளது. இரண்டு
கைப்பிடிகள், இரண்டு பூட்டுக்கள் என்றி
ருக்கும் இதை இரண்டு பேர் தனித்
தனிவாகப் பயன்படுத்தலாம்." என்றவர்

**சந்திப்பின் பிற்பகுதியிலே ஆரம்பிப்பவரை
அழகமாக உத்தரவு.**





MARIOTTA

உயர்வான உயர்வான உயர்வான



LEASING & FINANCE 5 4316 TM

கிலோதான் இருக்கும். பிரோவின் எடை
என்ன என்று கேளுங்கள். பிறகு அதை உறுதி
செய்து கொள்ளுங்கள். பிச்சை தீர்ந்து
விடும்" என்றார்.

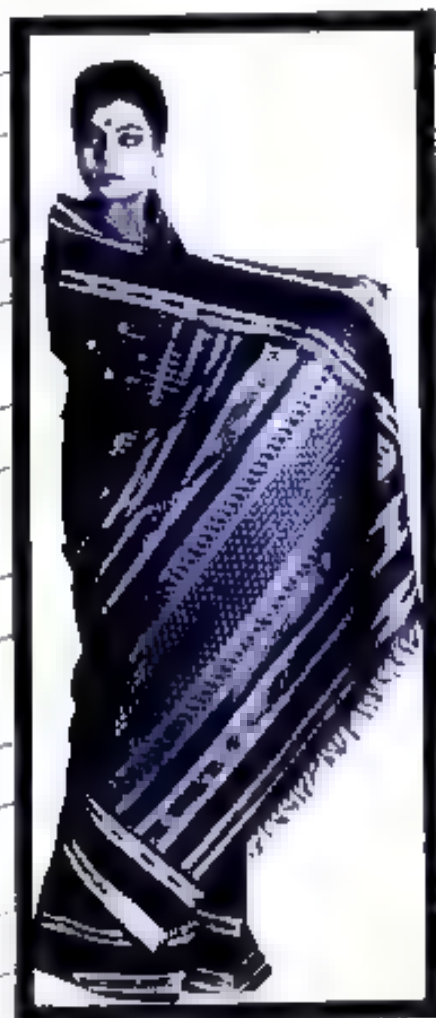
எடைவாய்ப் பார்ப்பது இருக்கட்டும்.
பிரோவின் பக்கவாட்டில் நின்று கொண்டு
பிரோவை வேளாக உங்கள் பக்கமாகச்
செய்யுங்கள். மெய்விய தகடுகளாலான
பிரோவை உங்கள் பக்கம் சுலபமாகச் சாய்க்க
முடியும். 18 கேஜ் பிரோவை அப்படிச் சாய்ப்
பது கஷ்டமான காரியம்.

இதும் புத் தகடு மட்டுமல்ல, தரமான
காக்' மத்தும் ரெட் ஆக்வைட், துருவைப்

தங்கள் திறவனம் அறிமுகப்படுத்தியுள்ள
புதுவித நாற்காலி ஒன்றையும் பெருமை
புடன் தமக்குக் காட்டினார். ஆறுவித
கோணங்களில் சாயக்கூடிய இந்த நாற்காலி
யில் நேராக உட்காரலாம், ஈலி-சேர் பேரவை
சாய்த்தும் உட்கார்ந்து கொள்ளலாம்,
நீளமாகக் கட்டிப் போல் ஆக்கிக் கொண்டு
படுத்துக் கொள்ளலாம். இதன் விலை சுமார்
ரூபாய் 1,000/- தான்! நாற்காலியின், கைப்
பிடிவைச் சிறிது சிறிதாகத் தூக்கி விட்டாலே
வேண்டிய கோணம் கிடைக்கிறது.

- ஜி. எஸ். எஸ்.

பட்டுப்புடவைகள்
இங்கு
சங்கமம்
ஹனீபா
டைக்ஸ்டைல்ஸ்



காஞ்சிபுரம்

பெங்களூர்

பரூர் ஆரணி

கும்பகோணம்

பட்டுப் புடவைகள்

எல்லா வித பிரபல

மில்லனின்

தூட்டிங் சர்ட்டிங்

வேஷ்டி, துண்டு

மற்றும் கைத்தறி

சேலைகளுக்கும்

சிறந்த இடம்

14, சர். தியாகராஜ சாலை, பாண்டிபுரம், சென்னை- 605 017.

போன்: 443544, 448555

ஞாயிலும் சனிட் உய்ந்து

மினா - 1 மலப்புன்,
தனியா - 1 மலப்புன்,
ஓமம் - 30 கிராம்,
கண்டத் திப்பிலி - சிறிதளவு,
சிரகம் - 3 மலப்புன்,
கக்கு - 30 கிராம்,
ஏலக்காய் - 2,
தெய் - 30 கிராம்,
வெய்லம் - 70 கிராம்.

மருத்துப் பொருட்களைப் பொடி செய்து பின்னர் 10 - 15 நிமிடங்கள் வரை ஊரவைத்துப் பின்னர் மிளக அரைத்துக் கொள்ளவும். அரைக்கெட்டியாக கரைத்துக் கொண்டு பாத்திரத்தில் கொட்டி அடுப்பில் ஏற்றி அடி பிடிக்காமல் கிளறவும். தண்ணீர் வற்றிய பின் வெய்லத்தைச் சேர்த்து பின் தெய் ஊற்றி பாத்திரத்தில் பிடிக்காமல் துவளும் பதத்தில் இறக்க வேண்டும். ஆரிய பின் சுத்தமான பாத்திரத்தில் வைத்து சா படாமல் ம்பூளினால் தேவைப்படும் பொழுது எடுத்தால் பல நாட்கள் வரை உபயோகப்படும்.

பண்டிகைகளில் குழந்தைகள் முதல் பெரியவர் வரை அனைவருக்கும் அதிக உதமாகம் அளிப்பது தீபாவளி பண்டிகை தான். எவ்வதான் விசைவாசிகள் உயர்ந்து கொண்டு போனாலும் தீபாவளிக்குப் புதுத் துணிகள் வாங்குவதும், பலகாரங்கள் செய்வதும் இன்றியமையாத ஒன்றாகி விட்டது.

பட்டாசு, துளிமணி, பல வகை பட்சணங்கள் இவற்றையெல்லாம் அப் படியே கடைபிடித்து வரும் நாம் தீபாவளி மருத்தினை மட்டும் ஒதுக்கி விடுகின்றோம். தீபாவளி மருத்து என்றாவே ஓடி ஓசியும் குழந்தைகள் மட்டுமல்ல. பெரியவர்களும்



இருக்கின்றனர். இவர்களை விடாப்பிடியாக துரத்தும் பாட்டிமார்களும் இருக்கின்றனர். இந்தத் தீபாவளி மருத்து எப்பது எனால் உட்டாயப்படுத்தப்படுகின்றது? அதன் முக்கியத்துவம் என்ன?

தீபாவளி அன்று நாம் செய்யும் செயல்களை எண்ணிப் பாருங்கள். முதலில் தீபாவளி வருவது மழைக் காலத்தில். தீபாவளி வாரத்திலாவது மழை பெய்து குழந்தைகளை பட்டாசும் காகயமாக அலையவைக்கும். தீபாவளின்று அரை இருட்டில் எழுந்து எண்ணெய் தேய்த்துக் குளித்து, புத்தாடை அணிந்து பட்டாசு வெடிக்கிறோம். உடனே இந்தத் தீபாவளி மருத்து தரப்பட்டு அதன் பிறகு தின்பண்டங்கள் கொடுக்கப்படுகின்றன. இ த ன ன த் தொடர்ந்து மதியவிரந்து, உறவினர் நண்பர் வருகை. அப்பது நாம் அங்கு செல்லுதல் இப்படியாக வலிந்துக்கு அதிக வேலை கொடுக்கின்றோம். இது தீபாவளியைத் தொடர்ந்து ஒரு வாரம் நடைபெறுகின்றது.

ஆக மழைக் காலத்தில் உடல்நலம் கெடாமலும், இப்படி மனம் போல் நாம் கொள்ளும் உணவு அற்றாமை, டியோரியா, வயிற்றுவலி என்று நம் உடல் கெட்டு விடாமல் காப்பதற்காகவும் நான் முன் செஞ்சரிக்கையாக வைத்திய ரெரோன்மணி உளா நம் முன்னோர்கள் 'வரும் முன் காப்போனாக தீபாவளி மருத்தை கொடுத்து வருகின்றனர்.

**தீபாவளி
மருந்து
எதற்கு?**

இந்த மருந்தின் பயன்தான் என்ன?
கரு : கச்சிற்று மிஞ்சிய மருந்தின்வை
என்றவாக்கு வழக்கில் இருப்பதில் இருந்தே
இதன் முக்கியத்துவத்தை உணரலாம். இது
அஜீரணத்தைப் போக்கி விடும். தாயின்
களவயின்மையை நீக்கும். நெஞ்செரிச்சலை
தவிர்க்கும். ஜூரம், தொண்டைக் கட்டு
போன்றவை ஓடி விடும். பசியைத்
தூண்டும். இரத்தக் கொதிப்பைக் கட்டுப்
படுத்தும்.

மினசு : பல் சொத்தையைத் தவிர்க்
கும். சறுகைகள் பண்படுத்தும். (தீபாவளி
நேரத்தில் அவசியம் அல்லவா) தொண்டை
கரகரப்பை நீக்குகின்றது. உடல் வலி,
வயிற்று வலி, வாந்தி, தகைபுழு முதலிய
வற்றை நீக்கும். தெவியு பிறக்கும். இது
உடனுக்கு ஒரு டானிக்.

தனியா : மனக் கோவாறுகளைக் கூட
குணமாக்கக்கூடிய மருத்து எனக்குறிப்பிடப்
படுகின்றது. மேலும் வாந்தி, விக்சம்,
நாவறட்சி, ஏப்பம், தளசுச் சுற்றல், வாய்த்
துர்நாற்றம் ஆகியவற்றை நீக்கும்.

சிறகம் : வயிறு உப்புசம், கண்மீரல்
எம்பத்தப்பட்ட நோய்கள், உடல்வலி, ஈரம்
நெய், வயிற்று வலி போன்றவற்றை நீக்கும்
குணம் கொண்டது.

நிப்பிவி : வயிற்றுப் போக்கினைக்
கட்டுப்படுத்தும். குளிர்ஜூரத்தினை நீக்கும்.
ஏவக்காய் தொண்டை, வாய், கீழ்வாய்
போன்றவற்றில் உண்டாகும் நோய்களைத்
நீக்கும். நெஞ்சுச் சளி அகற்றும். அஜீர
ணத்தை அகற்றி பசியைத் தூண்டும். சூரபக
சத்தி அதிகரிக்கும். உயோரீயா, படபாடப்பு,
உடல் போர்வு, மனச் சோர் வினை நீக்கும்.

வெங்கம் : பித்த எம்பத்தமான
நோய்களைத் தவிர்க்கும்.

நெய் : சத்துணவு. உடல் புளிகளை
ஆற்றும்.

இப்பொழுது சொல்லுங்கள். இந்தனை
சிறந்த தீபாவளி மருத்தை ஒதுக்கிப் பின்னர்
அவதிப்படுவது நேனவநாள்?

- டாக்டர். கமலி

சைதாப்பேட்டை மாதர் சங்கம்

எங்கள் சங்கத்தின் 20 வது ஆண்டு
விழாவும், கண்காட்சியும், 25.9.91 சனிக்
கிழமை சைதாப்பேட்டை ஜெயகொண்டி
சலிபாண மண்டபத்தில் நடந்தது. திருமதி
வி. சி. பாரிஜாதம் பன்வீர்தாஸ் அவர்கள்
கண்காட்சியைத் திறந்து வைத்தார். மாலை
ஆண்டு விழாவிற்கு டாக்டர் கமலி ஸ்ரீபாஸ்
அவர்கள் தலைமை வகித்து, ஆண்டு விழா

மகனா வெளியிட்டார். திருமதி மஞ்சளா
ரமேஷ் அவர்கள் முதல் பிரதிபைப் பெற்றுச்
கொண்டார். திருமதி சாந்தா ராமானுஜம்
எழுதின 'ஊறுகாய் முதல் சூப் வரை' என்
தும் சமைவற்கலைப் புத்தகத்தை, திருமதி
பாசிரி நடராஜன் வெளியிட திருமதி
விஜயா ஸ்ரீனி முதல் பிரதிபைப் பெற்றுச்
கொண்டார். திருமதி ஸவிதா ராமஸ்வாமி
செயலாளர் ஆண்டு அறிக்கை வாசித்தார்.
திருமதி கௌசல்யா விஜயராகவன் தன்றி
புகை கூறினார்.



எப்பொழுதும். என்றென்றும்
உங்களின் புது பொலிவுக்கு!



தோற்றத்தில் மிடுக்கானவை

ஜான்சன்ஸ்

சூட்டிங்ஸ் & சர்ட்டிபிகேட்ஸ்

இதோ ஒரு பறக்கும் வெட் கிரைண்டர்!

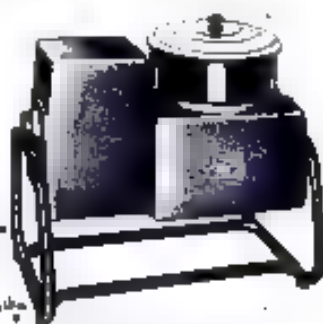
இது ஒரு சட்டா வெட் கிரைண்டர். ஆம் இது பறக்கிறது. ஆச்சரியமாக இதுக்கிரைண்டர் அமெரிக்கா, ஆஸ்திரேலியா, சிங்கப்பூர், மலேசியா போன்ற நாடுகளுக்கு சிபிசி பிரிமியரின் சட்டா கிரைண்டர்கள் ஏற்றுமதி செய்யப்பட்டு வந்தன. அதன் சிறப்பு அம்சங்களை அறிந்திருக்காணாங்கள் ஏன் என்று நீங்கள் உணர்வீர்கள்.

- மோட்டார் உற்பத்தியில் 40 ஆண்டு கால அனுபவம் வாய்ந்தவர்களால் தயாரிக்கப்படும் தனிச் சிறப்பு மிக்க சட்டா மோட்டார்.
- தாதுபார் பொடி, மினகால் பொடி, அரிசிப் பொடி போன்ற உலர் அரிவை (Dry grinding) வேலைகளுக்கும் ஏற்றது.
- சிந்தனைக்குப் பிந்திய உடனடி சேவைக்கு விரித்து பரந்த சிந்தனை அமைப்பு.

தேர்வுகளைவிடும், சாத்திய எருக்கும் சாத்திய வகையிலும் கிடைக்கின்றன.

என்பே அடுத்த முறை வெட் கிரைண்டர் வாங்கும் போது கேட்டு வரவருவீர் சிபிசி பிரிமியர் சட்டா.

தீயவளிப்பரிசு: ஒவ்வொரு சட்டா வெட் கிரைண்டருடன் ரூ. 150/- மதிப்புள்ள ஒரு பீயர்லாக் (Pearl) இலவசம்! இச்சலுகை நவம்பர் 15 வரை மட்டுமே!



2
நாட்கள்
உத்தரவாசம்



SANYO
வெட் கிரைண்டர்கள்

சீனிச் பிரிமியர்

நிலைமை அனுபவங்கள்: சிபிசி (பி) லிட் மேட்டுப்பாளையம் ரோடு கோலம்புத்தூர் 642 030, திருவள்ளூர் 657 அலகுதி ரோடு, கோயமுத்தூர், போன்: 24621 • 173 தம்புச் செட்டி தெரு, சென்னை, போன்: 626364 • ■ A3மேற்கு செனி விடு, மதுரை, போன்: 22787 3A லாலேஜ் ரோடு, திருச்சி, போன்: 25030 • 548 தேரு ரோடு, விழுப்புரம், போன்: 2163 • 211 உப்பன்பேட்டை மேலிச் ரோடு, விதாடா சிங்க எக்ஸ்சேஞ்ச் எதிர், செங்குளூர், போன்: 216751 • 17-2-30 பெரன்லிஸ்டர்மன் கோவில் தெரு, சித்தூர், போன்: 3228, • 5-2-130/131 ராஜ்யுரபதி ரோடு, செத்தாடையாதி, போன்: 824094 • எம்.ஜி. ரோடு, அம்பியாரி ரூர்த் கேட் அருகில், எர்னாதுகம், கொச்சி, போன்: 252389 • சூம்-மாபக் எஸ்டேட், ■ புலப்பிளாஸ் ரோடு, அனாமத் தூர், போன்: 8624.

முகூர்ன் இல்லாத பழுதுகளைவிடும் விசாரணைகள் வரவேற்கப்படுகின்றன.

ஊறுகாய் முதல் சூப் வரை

மாவடு ஊறுகாய், வானழத் தண்டு ஊறுகாய், ஜெல்லி வகைகள், மக்காச்சோள சூப் போன்ற 100 வகைக் குழிப்புக்கள். ஆசிரியர் : சாந்தா ராமானுஜம்.

விலை ரூ. 30.00

(ஏ. சாந்தா ராமானுஜம், 53 பெரு மாள் கோயில் தெரு, சைதாப்பேட்டை, சென்னை - 16).

பிரிவேம் சந்திப்போம் - பகுதி - 1

பிரிவேம்... சந்திப்போம் - பகுதி - II

காதலை அழுத்தமாகப் பிள்ளிய நாலுங்கள். ஆசிரியர் ஜோதா.

பாகம் - 1 - விலை ரூ. 20.00

பாகம் - 2 - விலை ரூ. 30.00

கமலாம்பாள் சித்திரம்

பி. ஆர். ராஜமய்யரின் புகழ்பெற்ற அமரச் சித்திரம்

விலை ரூ. 30.00

மத்யமர்

மத்யமரக் குடும்பத்தினரின் உணர்வு களைச் சித்திரிக்கும் சிறுகதைகள். ஆசிரியர் ஜோதா. விலை. ரூ. 20.00

தேவியின் கருணை

திருமுருக மிருபாணந்த வாரியாரின் தெய்விகக் கட்டுரைகள்

விலை ரூ. 10.00

நீதிக் கதைகள்

ஸ்ரீ காலுசி காமகோடி பீடாதிபதி ஜகத் குரு ஸ்ரீஜெயேந்திர சரஸ்வதி கவாடிகள் அருளியவை.

விலை ரூ. 10.00

(ஆதம் - குமாரிப் பதிப்பகம், 8, தீவா தெற்கு வீதி, தாகப்பட்டினம் - 612001)

டாக்டர் அம்பேத்கர்

டாக்டர் அம்பேத்காரின் வாழ்க்கை வரலாறு. ஆசிரியர் ஆதிரையார்.

விலை ரூ. 18.00

பாவேந்தர் பாரதிதாசன்

ஆதிரையார் எழுதியுள்ள பாவேந்தரின் வாழ்க்கை வரலாறு

விலை ரூ. 18.00

புக் ஷெல்ஃப்



தந்தை பெரியார்
தந்தை பெரியாரின் வாழ்க்கை வரலாறு. ஆசிரியர் - ஆதிரையார்.
விலை ரூ. 28.00

முது தூதக ரகசியங்கள்
பரிசாரங்களும் அடங்கியது. ஆசிரியர் - முருகேசுமே துரைராஜ்.
விலை ரூ. 14.00





(நான்காம் - குமரன் பதிப்பகம், 2, முத்துவிருக்ஷன் தெரு. III, நகர், சென்னை - 600 017)

ஒரு பிடிவாரம்
கஜாநா விஜயராகவரனின் வித்தியாசமான சிறுகதைகள்
வினை ரூ. 25.00

துளியின் பயனும், சாப்பனின் மருத்துவமும்
ஆசிரியர் : சம்பந்தம்
வினை ரூ. 7.00

இவர்கள் இன்று சந்தித்தால்...
வெவ்வேறு காப்பியத்தின் பாத்திரங்கள் சந்தித்தால் என்ன பேசுவார்கள்? கையாண்ட உரைவாட்டங்களை அமைத்துள்ளவர்கள் - மு. எய்யு மறைக்காவர், சா. தசீமா பாறு.
வினை ரூ. 8.00

கங்கத்தா
குறும்பூர் குப்புளாபி கங்கத்தா சென்று வந்த கையாண்ட அனுபவங்கள்.
வினை ரூ. 18.00

கோட்டையுரத்து வீடு
மர்மம் நிறைந்த சரித்திரப் பின்னணி கூடிய புதுமைப்பாட்டு நாவல். ஆசிரியர் : இத்திரா செனத்தாராஜன்.
வினை ரூ. 35.00

(சூத்தம் - வானதி பதிப்பகம், 13, நீலதயாஜி தெரு. III, நகர், சென்னை - 600 017)

கெடுபெயர்ந்த நான் கையப்பது எப்படி?
ஆசிரியர் - எஸ். ராஜகோபாலன்
வினை ரூ. 5.00

நட்சத்திர குணபாவங்கள்
அவரவர்களுடைய நட்சத்திரங்களைக் கொண்டு குணங்களையும், பாவங்களையும் கூறுகிறார் எஸ். ராஜகோபாலன்.

வினை ரூ. 6.00
(ஜோதிஷ கலைமணி, 32-ஏ, சகவர நான் லாண்ட தெரு, திருவல்விக்கேணி, சென்னை - 600 005.)

தெந்தா பட்டுட்ட விடுகளுக்கான தூலப் பிராங்கள்

பாகம் - 2 வினை ரூ. 30.00
தொகுப்பு : மணிமேகலைப் பிரகாச ஆசிரியர் குழு

தபேலா வாசிக்கக் கற்றுக் கொள்ளுங்கள்
ஆசிரியர் - ஸ்ரீ எஸ். பாலச்சந்திர ராஜா
வினை ரூ. 19.00

விண்ணவாசிக்கக் கற்றுக் கொள்ளுங்கள்
ஆசிரியர் : ஸ்ரீ எஸ். பாலச்சந்திர ராஜா
வினை ரூ. 30.00

குரக சக்தி இல்லையா?
ஆசிரியர் : தமிழ்மகாசன்
வினை ரூ. 9.00

பல பொருள்களின் தயாரிப்பு இரகசியங்கள்
தொகுப்பு : மணிமேகலைப் பிரகாச ஆசிரியர் குழு
வினை ரூ. 12.00

(சூத்தம் - பதிப்பு : மணிமேகலைப் பிரகாசம், த.பெ. எண் 1447, 4, தனிகாசலம் சாலை, தி. நகர், சென்னை - 17).

தெரிந்ததா?



தீபாவளி வருகிறதென்றால் சரிகோதரி கணுக்குக் கொண்டாட்டம்தான். ஆனால் சில சரிகோதரிகளுக்கு மனதை நெருடும் சமாசாரம். தனியாக ஸ்லீட், காரம் செய்தாக வேண்டுமோ என்பதுதான். செய்தாலும், கடுக்டாக பக்குவப்படி வர வேண்டுமோ மைசூர்பாகு செய்ய 'செங்கல்'லால் வந்தால் என்ன செய்ய? ரெக் செய்ய, 'சோப் கட்டி போல்' வந்தால்? தவிக்க தேவை யில்லை. "இதோ பட்சணங்கள் பதைய வைவே. என்றாலும், யாரிடமும் கேட்கப் போகாமல், இந்தக் கட்டுரையைப் படித்தே அருமையான ஸ்லீட் காரத்தோடு, தீபாவ லியைக் கொண்டாடி விடலாமோ!

மைசூர் பாகு :

சிலருக்குக் கல் போல மைசூர்பாகு வரும். சிலருக்கு, மைசூர் பாகில் கடலை மாவு வாணை வரும். சில சமயம் மைசூர் பாகை வாயில் பொட்டால் 'மண்' போல நறநறவென்று சர்க்கரை வாயில் கிடைக்கும்.

இக் குற்றங்கள் எதுவுமில்லா அருமை யான "மைசூர் பாகு" செய்ய வழி :

ஒரு கிளாஸ் கடலை மாவை, வெற்று வாணலியில் இட்டு, கொஞ்சம் வறுக்கவும்.

டாய்டா விட்டுச் செய்வதானால் டால் டாவை ஒரு அடுப்பில் நன்றாகக் காய வைத்து ஊற்ற முடியும். தெய்வியல் செய் பவர்கள் மைசூர்பாகு செய்யத் தொடங்கிய பிறகு வெண்ணையைக் காய்ச்ச வேண்டும்.

1 கிளாஸ் கடலை மாவிற்கு 1 கிளாஸ் அல்பது 1½ கிளாஸ் தெய் தேவை. (டாய்டா)

ஒர் அடிசைமான உருளி (அ) வாண லியை அடுப்பில் வைத்து 1½ கிளாஸ் சீனி போட்டு 1½ கிளாஸ் தீர் விட்டு, சர்க்கரை சுத்தமாகக் கரைய வேண்டும். அடுப்பை அவசியம் சிறிததாய் எரிய விட வேண்டும். அடியில் சிறிதளவு கூட சர்க்கரை இருக்கக் கூடாது. அப்போதுதான் கடலை மாவைக் கொட்ட வேண்டும். கட்டிகள் தட்டாவண் ணம் கிளறிக் கொண்டே இருக்கவும்.

இப்போது, வெண்ணையைக் காய்ச்சவும். (அ) டாய்டாவை சூடாக்கவும். ஒவ்வொரு கரண்டியாக தெய்வை மாஷில் ஊற்றும் போதும், கலவை 'கர்'ரென்று பொங்க வேண்டும். எல்லா தெய்யும் தீர்ந்த பிறகும் கிளறிக் கொண்டே இருக்கவும். இப்போது கிளையும் போது சோப் நுரை போல் வந்து, டக்டகென்று பொத்தங்கள் வரும். இதுவே பதம். தெய் தடவிய தட்டில் கொட் டவும். சமப்படுத்தவும். 5 நிமிடத்தில் துண்டங்கள் போடவும்.

மைசூர்பாகில் மெல் சர்க்கரை தூவி அலங்கரிக்கலாம். உன்றோ சிவப்பாக

தோட்டல் மைதூர்பாகு போஸ் வேண்டும் என ஆசைப்பட்டால், இன்னும் இரண்டே நிமிடம் அதிகம் கிளறிக் கொட்டவும். இம் முறையில் செய்த 'மைதூர்பாகை' சாப்பிட்டால் தெரியும் ருசி. வாயில் போட்டால் கரையும். 'மைதூர்பாகை' உடைக்க கத்தியால் கொண்டால் என்னுடைய வாங்கும் ஜோக் அடிக்க முடியாது உங்கள் வீட்டில்.

பர்பி :

சிவர பர்பி செப்டெம்பர் என்று தெய்வம் தருவியது. எக்கரை இரண்டையும் கவந்து, (சனியாஸ்து என்பதால்) அவரை மாணக் கிளறி, கொட்டி விடுவார்கள். வாயில் போட்டுக் கொண்டால் தெய்வகாயையும், எக்கரையையும் தனித்தனியாக அள்ளி வாயில் போட்டுக் கொண்டது போலிருக்கும்.

தருவிய தெய்வகாயை, சிறிது பால் சேர்த்து கதலாக அரைப்பார்கள். (2 தேய் சாப்பிட்டு, 1 கிளால் பால் போடவும்) அரைக்கும் போது உரித்த சுவத்தையும் போடும் கள். இப்போது உருசியில் எக்கரை, தெய்வ 1 கப், (2 கிளால் தருவியுக்கு 1 கிளால் எக்கரை என்ற விதிதம்) அரைத்த விழுதைப் போட்டுக் கிளறி, பாத்திரத்தில் ஒட்டாமல் வரும் போது தெய்வ தடவிய தட்டில் கொட்டி, சீவிய முத்திரியால் அலங்கரிக்கவும்.

கிரீம், ஆரஞ்சு ஏதோ ஒரு கலரைக் கவத்தும், கிளறலாம்.

கணதர் அகி கவத்து 'பர்பி'தான் என்றாலும், நீங்கள் சொன்னால்தான் பர்பி என்று அவர்களுக்குத் தெரியும். பார்க்கக் கவராக, அழகாக, புதுப் பண்டம் போல் அல்லவா தோற்றமளிக்கும்.

மைதா கேக் :

செய்வது மிக எளிது. ஆனால் கவனம் அவசியம். 1 கப் மைதா, 1 கப் தெய்வ (அ) ½ கப் தெய்வ, 1 கப் சீனி, 4 கொட்டு ரோஸ் எஸென்ஸ் இவை தேவை. கலர் தேவை யெனில் ஏதாவது ஒரு கலர் சிறிதளவு.

ஒரு வாணலியில் தெய்வ விட்டு மைதா வைப் பொரிக்க வேண்டும். அதே நேரத்தில் மற்றொரு பெரிய வாணலியில் 1 கப் எக்கரை போட்டு, நீர் விட்டு, வண்ணப் பொடி, ரோஸ் எஸென்ஸ் போட்டு பாதுகாப்பாகவும். பாதுகட்டாயம் கம்பிப் பதம் வர வேண்டும். முன்னால் எடுத்தாலும் வராது. கம்பிப் பதத்திற்கு மேல் அதிகம் தாண்டுகளாலும் 'ரோஸ் கட்டி போஸ்' வந்து விடும்.

கம்பிப் பதம் வந்ததும் அடுப்பை அணைத்து வறுத்த மைதாக்கைக் கொட்டவும். (கொட்டும் போது பொய்கிளால்

கவரட்டும் பதம்) அடுப்பை எளிய விட வேண்டாம். கிளறிக் கொண்டு இருந்தால், பாத்திரத்தில் ஒட்டாமல் கேக் வரும் போது, தெய்வ தடவிய தட்டில் கொட்டி, வாழை இலையால் சம்பப்படுத்தவும். 10 நிமிடத்தில் துண்டு போடவும். வாயில் போட்டால் ஐஸ்கிரீம் போல் கரையும் இந்த கேக்.

அதிக ருசி தேவைப்படுபவர்கள் கிளறிக் கொண்டிருக்கும் போது, 1 கப் மாவிற்று 10 கிராம் சீனி இல்லா கோவா கவத்து கிளறவும்.

அதிக அழகு வேண்டும், என்று தோன்றினால் இரண்டு வர்ண, மூவர்ண கேக் குகன் தயாரிக்கலாம்.

எக்கரைப் பாலில் பச்சை வர்ணம் ஒருமுறை, சிவப்பு (அ) ஆரஞ்சு நிறம் ஒரு முறை, கலர் போட்டாமல் ஒருமுறை செய்து, சம்பப்பாத்தில் சீமே - பச்சை, அடுத்து சிவப்பு (அ) ஆரஞ்சு, அடுத்து வெண்மை என்று மேல்மேலே கொட்டவும். 10 நிமிடம் கழித்து துண்டு போடவும். குய்



அவள் பொரி உருண்டை பிடித்துப் போது உருண்டைக் கடைசி கவது பிடிக்க முடியாமல் போகும். பாது எக்கரை கொட்டாமல் போய் உதிரியாக நின்றுவிடும் பொரிக்களைக் குடான பாலில் கற கவத்துக் குத்திக் குத்துக் கொடுத்தால் குதாலையாகக் குடிப்பார்கள்.

- சிவசுந்தரி

வொரு கவரும் கொட்டும் போது இவை வால் சம்பப்படுத்தவும். கத்தியால் ஆறுமாதத் துண்டு போடவும். சதுர, செவ்வக, கட்டை என்னுடைய எந்த வடிவத்திலும் வெட்டலாம். மூவர்ண கேக் பார்க்க அழகோ அழகு.

பால் கேக் :

ஒன், டீ, நீர், லிபோர் எண்ப்படும் பால் கேக் செய்வது மிக எளிது. தெய்வ ஒன்று தெய்வம் இரண்டு, எக்கரை மூன்று, பால் நான்கு இவை அனைத்தையும் கவத்து, கிளறிக் கொண்டு இருக்க வேண்டும். பாத்திரத்தில் ஒட்டாமல் கருண்டு வரும் போது தெய்வ தடவிய தட்டில் கொட்டி, மேலே முத்திரி, வெண்ணி விதை, சொரிப் பழம் என்று எவைகளைச் வேண்டுமானாலும் அலங்கரிக்கலாம். தேவையான வர்ணம் ஏயப் பொடி சேர்த்துக் கிளறலாம். தெய்வ காயைத் தருவி, மிக்கெலில் மை போல் அரைத்துப் பீன் கிளறினால் இன்னும்

வார்த்தைகள் வென்பம் வர்ணிக... கண்களே போதும்.

ஐடெக்ஸ் காஜல் சப்ளி

கவிதை பாடும் கருவிதிகள்...
மனதை கொள்ளை கொள்ளும்
கூர் கிழிகள் சிதற ரகசியத்தை
உணர்வுகள் இயல்பாய்வு.

FREE!



இலவசம்
பெறும் ஐடெக்ஸ்
காஜல் சப்ளி
பெறும் ஐடெக்ஸ்
காஜல் சப்ளி
பெறும் ஐடெக்ஸ்
காஜல் சப்ளி

அரவிந்த லாபரடீஸ்,
சென்னை 600 033.

ஐடெக்ஸ் -50 ஆண்டுகளுக்கு மேலாக உங்கள் நம்பிக்கையின் மகத்தான சின்னம்

கனவாய்ப் இருக்கும்.

குஞ்சா லாடு :

100 கிராம் கடவை மாவு, 200 கிராம் சர்க்கரை, இதுவே விவரம். சர்க்கரைப் பாகு நல்ல கம்பிப் பதம் (கம்பிப் பதத் திற்கு, சற்று கூடுதல்) பூத்தி கரகரவென்று வேக வேண்டாம். சற்று முன் எடுக்கவும்.

ரவை லாடு :

வறுத்து அரைத்த ரவைப் பொடி 1 கிளால், சர்க்கரைப் பொடி 1½ கிளால், அப்பொதுதான் வாடில் போட்டால் இனிப் பாய்த் தெரியும்.

காரத்திற்கு மேல்

மாவின் விசிதங்கள் :

கரகரவென்று வாடில் போட்டால் கரையும் காரத்திற்கு கீழ்க்கண்ட விதத்தில் மாணலக் கலக்க வேண்டும்.

ரிப்பன், ஓமப்பொடி :

அரிசி மாவு 2 கப்பும், கடவை மாவு 2 கப்பும் ரிப்பனுக்கும், 2 கப் அரிசி மாவும், 6 கப் கடவை மாவும் ஓமப் பொடிக்கும் தேவை.

முள்ளு தேன்குழல் :

1 கப் அரிசி மாவு, 1 கப் மேல் மாவு. மேல் மாவு : கடவைப் பருப்பு, பருத்தம் பருப்பு இரண்டையும் வறுத்துக் கலந்து அரைத்து.

உளுத்தம் தேன்குழல் :

10 கப் அரிசி மாவு, 1 கப் உளுத்தம் பருப்பைச் சிவக்க வறுத்து அரைத்த மாவு.

காராச் சேவல் :

3 கப் கடவை மாவு, 1 கப் அரிசி மாவு. இதே கலவைதான் 'காரா பூத்தி' செய்வதும் தேவை.

எல்லா காரங்களுக்குமே டால்டா (அ) வெண்ணை போட்டுப் பிசைந்தால் கரகர வெல்லும் வாய்ப்பைப்போடும் இருக்கும்.

- கமலா ஜானகிராமன்
படம், ஓம் எஸ்ரமணியன்



இன்னும் ஏராள விஷயங்கள்; அதிக பக்கங்கள் அதே விலையில்

தரமோ என்றும் உயர்தரம்
அதுவே என்றும் நிரந்தரம்
அதன் நிரூபனமே எமது

ஷப்னா

காஷிங் பவுடர்

ஷப்னா

கிளீனிங் பவுடர்

உங்கள் கிளீனிங் பவுடர்
காஷிங் பவுடர் உபயோகத்தில்
25% சேமிப்புகள்

தமிழ்நாடு கோளா மற்றும்
கர்நாடகாவில் எங்கும் கிடைக்கிறது.

Phone : 88139 & 88708



ASWINI CHEMICALS
KITCHIPALAYAM, SALEM 636 015

இன்றைக்கு ஏன் இந்த ஆனந்தமோ!
ஆனந்த பவன் ஸ்லீட்சுத்தான் காரணமோ!

நினைத்தாலே இனிக்கும்
லட இதறிய நென் இதறிய
இனிப்பு, கார வகைகள்

அடையார்
ஆனந்த பவன்
ஸ்லீட்சு

9, வேட்டிஸ் பிரிட்டி ரோடு
அடையார் (சிக்னல் அருகே)
சென்னை-20 போன்: 411265



அடையார் ஆனந்த பவன் ஸ்லீட்சு! திஜமா ரொம்ப டேஸ்டிடு!

ADVERTISE

பொருள் : ஸ்பெஷல் உணவு

முதற் பரிசு:

விவிக்கா

தேவையான பொருட்கள் :

நல்ல தரமான இட்லி அரிசி

- ½ கிலோ,

பால் மிகுந்துள்ள, சுமாராக

முந்திய தேய்காய் - 1,

அல்லா சர்க்கரை - 200 கிராம்,

முட்டை - 3,

நெய் - 200 கிராம்,

இராட்னைக் - 25 கிராம்,

முந்திரி - 25 கிராம்,

சோம்பு - 1 டிஸ்பன்,

உப்பு - தேவைக்கேற்ப.

செய்முறை :

1. முதலில் அரிசியை நெல், கல், குப்பை இவ்வாமல் கத்தம் செய்து, சுமார் நான்கு (அ) ஐந்து மணி நேரம் கரை விடவும்.

2. தேய்காயை உடைத்து, சிறு சிறு துண்டுகளாக்கி, மிக்ஸரில் (அ) ஆட்டுரலில் போட்டு துளாக்கிக் கொள்ளவும்.

3. அரிசியைக் கழுவி, களைத்து, துளாக்கப்பட்ட தேய்காயுடன் தேவையான அளவு உப்பு சேர்த்து கரகரப்பாகச் சிறிது கெட்டியாக (இந்தக் கரகரப்பு பதம்தான் முக்கியமானது) கெழ்வரகு (அ) கடுகு அளவில் நொய்யாக இருக்குமாறு அரைக்கவும்.

4. இவ்வாறு கரகரப்பாக அரைத்த மானவு, வாய் அகன்ற ஒரு பாதிரத்தில் வழித்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.

5. முட்டைகளை உடைத்து, வெள்ளைக் கருவை நன்றாக அடித்து, பிறகு மஞ்சள் கருவையும் சேர்த்து கலக்கி மாகில் ஊற்றி மீண்டும் கலக்கவும்.

6. சர்க்கரையும் சேர்த்து, கரையும் வரை கலக்கவும்.

7. கல், குச்சி இவ்வாமல் சோம்பை கத்தம் செய்து, உள்எய்கையில் வைத்து, இரண்டு எககளாலும் சேர்த்து, நெய்த்து, பிறகு கவனையுடன் சேர்த்துக் கலக்கவும்.

8. அடுத்து, இராட்னைக், முந்திரியில் ½ பாகத்தை எடுத்து, சிறு சிறு துண்டுகளாக்கி, கவனையில் சேர்த்துக் கலக்கவும்.

9. எல்லாப் பொருட்களையும் சேர்த்த பின், மீண்டும் நன்கு கலக்கி, உப்பு சரியாக இருக்கிறதா வெண் சரிபார்த்து, சுமார் அரை மணி நேரம் அப்படியே நுடி வைத்து விட வேண்டும். (நேரம் அதிகமானால் புளித்து விடும். அதிகம் புளிக்கக் கூடாது.)

10. பிறகு இரும்பு வாணலியை அடுப்

பொருள் : ஸ்பெஷல் உணவு

உப்பு

இம்மாக
இல்லக்காசி



பீஸ் சுவத்து இரண்டு மூன்று தெய் விட்டு,
கரவ கடிவம்.

12. தென் காபத்ததும், இரண்டு கரண்டி.
(கடவுள் 200 ரொம்) மாவை ஊத்தவும். $\frac{1}{2}$
(அ) $\frac{1}{2}$ அங்குல உயரம் போல இருக்கு
மாறு மாவை ஊத்திக் கொள்ளலாம்.

■. கீழ்க்கண்ட 2/3 திராட்சை, முந்திரி
லிம், கொஞ்சம் எடுத்து, சிறு சிறு துண்டி
கொத்தியோ அல்லது முழுதாகவோ
மாவின் மேற்பரப்பில், குறுக்கும், நெடுக்கு
மாக, கிழும்பிய கோணங்களில் பதித்து
வைக்கவும்.

23. பீஸ்டும் ஒரு கப்பல் நெய் எடுத்து
மாவினைக் கதறி வளர்க்கவும்.

14. திரை இடமி கொப்பரை, ஸூயைப் போன்ற அமைப்புகள் ஸூயாஸ் ஸூயை தளைய வெருவாகக் குறைத்து விட வேண்டும்.

15. இரண்டு (அ) மூன்று நிமிடங்கள் சென்று, வெந்து, வாணை வரும் போது நுரையாகத் திரிந்து அதனை திரும்பிப் போட்டு, மீண்டும், இரண்டு மூன்று நேரம் கிட்டு நுரையாகிவிடும்.

16. அதே போல், மீண்டும், இரண்டு (அ) மூன்று நிமிடம் சென்ற பின், முதல்தரமாக வெந்துள்ளதா என்று கத்தமான, உர்தமலாண் குச்சி (அ) முள் கரண்டியால் குத்திப் பரீக்ஷவும். வெந்து விட்டால் குச்சி (அ) முள் கரண்டியில் மாவு ஒட்டக் கூடாது.

17. வெத்தலின் எடுத்து, விரும்பப்பட்டு வரவில்லை. அதாவது வில்லைகளாகக்கி, தூடாக பரிமாற்றமும். மீதமுள்ள மானவையும் இவ்வாறே செய்து வில்லைகளாகக்கி கொள்ளப்படும்.

18. பதமாக சமைக்கப்படுமானால், கவர்ச்சிபாசு பொன்னிறத்தில், 'கேக்' போன்ற அமைப்புடன், அணைவதையும் விரைக்கக் கூடியது.

பின் குறிப்பு : அவரவர் விருப்பப்படி திராட்சை, முத்திரி, எக்கரை (தெய்க்குப் பதில்) சிவபண்ட ஆயில்) அளவுகளைக் கூட்டிக் கொள்ளலாம். 3 (அ) 4 பேர் சாப் பி.லாம்.

- திருமதி, பாவியின் கிளப்பலி நடராஜ்,
சேலம் - 8

இதன்மூலம் பரிசு :

கைபவ் ஸ்டார் தாள் * * * * *

Computer Graphics :

1945 - 4 July 45.

മലയാളം - 150 മണൽ,

உப்பு - இரண்டு சிட்டிகை,

பெயர்: உப்பு - மூன்று சிட்டிகை,
நீர் - 1 லிட்டர், சிவந்தெண்ணெய் - 1 லிட்டர்

பாடல் ஒ(4) - 2 பேரின் கல்குள்.

APRIL,



To
அதிக, நம்மள எந்த
வெள்ளைப்பூக்கூ



La Belle Cosmetics Pvt Ltd

58, 2nd Street, Subbairayalu Nagar, Cuddalore - 607 002

பதமாக பாலை காய்ச்ச பாணையருக்கு ஏற்ற
பாங்கான ஒரு மில்க் பாய்லர்

Murugan

MILK BOILER

- பரிசளித்த சிறந்தது
- உபயோகத்திற்கு எளிதானது
- சேலம் AISI 304 எஸ்சியில்வர்
தகட்டில் வடிவமைக்கப்பட்டது.

இணைவுற்ற எம்து மற்ற தயாரிப்புகள்
 • பூட்டி குக்கர் & தொண்டிப்பி
 • குதிகரண்டி & கரண்டி
 • அன்னலெற்ற & சட்னலெற்ற
 அனைத்து அன்னணி பாக்கிர் விற்பனை
 யாளர்களிடம் கிடைக்கும்



முருகன் மெட்டல்

இண்டஸ்ட்ரீஸ்

8/1, பொன்னப்ப செட்டி தெரு,
சென்னை-3. போன் : 582182

LML
vespa

வினையில் குறைத்தது
தொழில் நுட்பத்தில்
சிறந்தது



- சர்வீஸ் செய்ய
எல் எம் எஸ்ஸின் - பரிந்தி
பெற்ற என்ஜினியர்கள்
- கலப்பமாக கிடைக்கும்
உதிரி பாகங்கள்

கலப் தவணைகள், கலப்பாளர்கள் வசதி
செய்து தரப்படும்.
முழு இன்ஷூரன்ஸ், ரெஜிஸ்ட்ரேஷன்,
ஆக்டுகள் வரி உட்பட...

உங்களின் தேவைக்கேற்ப பல மாடல்களில்
விருத்தித்திற்கெற்ப பல வண்ணங்களில்
உடனே கிடைக்கும் ஒரே இடம்

பிள்பிள & சன்ஸ்

144, கிரீம்ஸ் சாலை, சென்னை-600 006.
தொலைபேசி: 473150/475854

ஏலப் பொடி -
(மூன்று ஏலக்காய்களைப்
பொடி செய்து கொள்ளவும்),
ஏலக்காய் நீக்கப்பட்ட
பிரெட் வியல்லைகள் - 3,
தேன் - அரை கப்,
முத்திரிப் பருப்பு - 15,
கிஸ்மில் - 10 கிராம்,
செரீஸ் - 10,
தேய்காய்த் துருவல் - ½ மூடி.

செய்முறை :

மைதா, பேக்கிங் உப்பு இரண்டையும்
கலந்து கலித்துக் கொள்ளவும். பின்னர்
உப்பு, பால் ஒரு, வெண்ணைப் மைதா
யோடு சேர்த்துப் பிசையவும். பிசையும்
போது கொஞ்சமாக நீர் சேர்த்து நன்றாகப்
பிசையவும். ஒரு மெல்லிய மல்லின்
துணிதைய (அல்லது மெல்லிய வேஷ்டி
பிழிக் துணியும் போதுமானது) நண்
லாரில் நனைத்துப் பிழிந்த பிறகு அந்தத்
துணியில் பிசைந்த மானை வைத்து சுருட்டி
மூட்டை போல் பண்டிக் செய்யவும்.
பின்னர் மாவை மூட்டைமையை ஒரு ஈயர்
சில்வர் டப்பாவில் வைத்து மூடி வைக்க
வும்.

மூன்று அல்லது நான்கு மணி நேரம்
கழித்து மானை வெளியே எடுத்து அதில்
சூரம் நீக்கிய பிரெட்டையும், ஏலப் பொடி
களும் சேர்க்கவும். பிரெட்டை வைகால்
உதிர்ந்தது போல் பிழித்துப் போடவும்.
பின்னர் மீண்டும் மானை (மாவை, பிரெட்,
ஏலப்பொடி சேர்த்த கையுறையை) நன்றாகப்

பிசையவும். முத்திரி, கிஸ்மில், செரீஸ்
மூன்றையும் பொடிப் பொடியாக அரித்து
கொள்ளவும்.

பின்னர் பெரிய உருண்டையாக
மானைப் பிழித்துக் கொள்ளவும். (இரண்டு
சப்பாத்தி செய்வதற்குண்டான அளவான
மாவை ஒரு தாங்குத்துத் தேவையானதாக
எடுத்துக் கொள்ளவும்). அதை நன்றாகப்
பந்து போல தேய்த்து உருட்டிக் கல்லில்
வைத்து பெரிய வட்டமாக இடவும். அதை
இரண்டாக மடித்து அரை வட்டமாக்கவும்.
அந்த அரை வட்ட தாளின் மெல் தேனை
½ கல்பூன் விட்டுத் தடவி விடவும்.

பின்னர் தேனின் மெல் நறுக்கி வைத்
துள்ள முத்திரி, கிஸ்மில், செரீஸ், தேய்
காய்த் துருவல் சிறிது எல்லாமாகத் தடவி
விட்டு அதை கால் வட்டமாக மடித்து
அழுத்தாமல் நீலியது போல் இட்டுப்
பரத்தவும். பின்னர் அடுப்புத் தீவில் தயா
ராக உள்ள தோசைக் கல்லில் போட்டு
இரண்டு பக்கமும் தெய் விட்டு வாட்டி
எடுக்கவும். இப்பொழுது சினைப் கட்டார்
தான் ரெடி. 4 ஆழாக்கு மைதாவைக்கு 18 தான்
சப்பாத்திகள் கிடைக்கும். இதற்குத்
தொட்டுக் கொள்ள ஜாம் அல்லது ஸ்புரூட்
மிகக் கேக் ஏற்றது.

சப்புருட் மில்க் கேக் :

கசையுப் பழம் - 3,
மான்பழம் (அ) பப்பாவி -1,
பால் - ¾ விட்டர்,
சர்க்கரை - தேவையான அளவு,
இவற்றை மிக்ஸரில் இட்டு அடித்து
மிகக் செத்து எடுத்தால் சப்புருட் மில்க்
கேக் ரெடி. இந்த மில்க் கேக்கை மூன்று
நாளைய செத்து குளிராகாதல் பெட்டியில்
எடுத்து வைத்துக் கொள்ளலாம். சினைப்
கட்டார் தான் ரெடியானதும் தானும், மில்க்
கேக்குமாகப் பரிமாறுங்கள். வேண்டுமா
னால் மில்க் கேக்கின் மேல் ஜெல்லிஸ்
தூண்டுணைத் தூவி அழகுபடுத்தலாம்.

- கமலி ரவீந்திரன், சென்னை - 18.

மூன்றாம் பரிசு :

டோமேடோ கோகனட் பாத்

தேவையான பொருட்கள் :

புளைய அரிசி (பாகமதி அரிசி)
- 2 பம்மர்,
தன்கு பழுத்த தக்காளிப் பழம்
- ¼ கிளோ,
முத்திரை தேய்காய் - 1 மூடி.

பெய்வாரி வெங்காயம் - 4 பெரியது,
பூண்டு - 3 பெரியது,
இஞ்சி - 1 துண்டு.

* துங்கபுரத்தின் என். நன்மை விட்
டிற்குச் சென்றிருந்த சமையல் அவன் தாயார்
செய்த மினைகளில் பொடி பிசையும் குசியால்
இருந்தது. அதை மல்லக்கவர் மலர் வசதி
கிஞ்ஞடப் பரிந்து கொள்ள எண்ணி இதை
எழுதுகிறேன். கடமைப் பருப்பு 1
கரண்டி, துவரம் பருப்பு 1 கரண்டி,
உருத்தம் பருப்பு ½ கரண்டி, மினைபல்
100 கிராம், கொப் பரை 1, செரீத்துமல்
1 கட்டு, பெருல் காயல், உப்பு, புதி,
வெல்லம் 1 சீட்டாகை.

பெருங்காயம், பருப்புகள், மி.
வற்றால் இவற்றை எண்ணெயில் வறுத்து
எடுத்துக் கொண்டு அத்துடன்
கொப்பரை, உப்பு, புதி, ஒரு சீட்டாகை
வெல்லம் ஆகியவை கொத்துமல்லி
இலைகளைப் போட்டு இரத்த (அ)
மிக்ஸரில் அரைத்து வைத்துக்
கொண்டால் இட்லி, தோசை, சப்பாத்தி
இவற்றுடன் கொட்டுக் கொள்ளலாம்.
தவிர சாதத்துடன் பிசைந்து சாப்பிடவும்
மிகவும் குசியாக இருக்கிறது.

- என். கவுந்தி.

பச்சை மிளகாய் - 30 (எண்ணிக்கை),
முத்திரைப் பருப்பு - 15 (எண்ணிக்கை),
பட்டை, வவங்கம், பிரிஞ்சி இலை
- தாளிப்புப் போட சிறிது அளவு,
நெய் - 1 தேக்கரண்டி,
எண்ணெய் - 2 தேக்கரண்டி,
மல்லி தழை, பொடினா
- பொடியாக தலக்கிவது,
(அவங்கரிக்க),
உப்பு - தேவைபாண அளவு.

செய்முறை :

முதலில் தக்காளிப் பழக்களை தங்கு
கழுவி விட்டு பிறகு ஒரு பாத்திரத்தில்
தண்ணீர் கொடுக்க விட்டு அதில் பழக்
கையைப் போடவும். இரண்டு நிமிஷம்
கொடுக்க விடவும். பின் பழக்களைத்
தனியே எடுத்து ஆற விடவும். பின் மேல்
தோவை உரிக்க சரீராய் வரும். உரித்த பின்
தக்காளிப் பழக்களை மிக்கலியில் போட்டு
கூழ் பதத்தில் அரைத்து எடுக்கவும். இந்தக்
கூழ் இரண்டு டம்ளர் வரும். அதை எடுத்து
வைக்கவும். பின் தேங்காயைத் துருவி
மிக்கலியில் போட்டு அரைத்து, பாவை
வறுக்கட்டிக் கொள்ளவும். இதுவும் இரண்டு
டம்ளர் திட்டமான எடுத்துக் கொள்ளவும்.

பின் வெங்காயத்தை தீவரவாகில்
மெல்லிவதாக அரித்து கொள்ளவும். அதை
தாண்டி பாக்கங்களாக பிரித்து கொள்ளவும்.
பின் பூண்டு தோல் உரித்துக் கொண்டு,
இஞ்சியைத் தோல் எடுத்து துண்டுகளாக
வெட்டிக் கொள்ளவும். பச்சை மிளகாயை
தீவரவாகில் வெட்டிக் கொள்ளவும். பிறகு
2 பாகம் அரித்த வெங்காயம், 5 பூண்டு
பற்கள், இஞ்சித் துண்டுகள் அரைத்தும்,
இரண்டு பச்சை மிளகாய்த் துண்டுகள்,
(இவற்றைக் கொஞ்சம் எண்ணெயிலில்
வெளா வதக்கிக் கொண்டு) 5 முத்திரை
பருப்புக்களை பச்சையாக (வறுக்காமல்)
அப்படியே போட்டு மிக்கலியில் கறையாக
அரைக்கவும். இந்த விழுதை எடுத்து
வைக்கவும்.

பின், 3 டம்ளர் புலக அரிசியைச் சுத்தம்
செய்து, தங்கு கழுவி, கழுவிய தண்ணீரைச்
சுத்தமாக இலத்து விட்டு, குக்கரில் சாதம்
வைக்கும் பாத்திரத்தில் போடவும். அதில்
3 டம்ளர் தக்காளிப் பழக்கூழ், 3 டம்ளர்
தேங்காய்ப் பால் இவற்றை ஊற்றவும்.
இந்த இரண்டு விதமான தேங்காய்ப் பால்,
தக்காளிக் கூழ் இவற்றிலேயே சாதம்
வெறும்படி (3+3) 4 டம்ளர் ஆக ஊற்ற
வேண்டும். பின் மிக்கலியில் அரைத்த
விழுதை அதில் ஊற்ற வேண்டும்.

பின் மீதி உண் 3 பங்கு வெங்காயத்
தில், 3 பங்கு எடுத்துக் கொண்டு, அருப்
பின் வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு,
பட்டை, வவங்கம், பிரிஞ்சி இலை
இவற்றைப் போட்டு வறுக்க விட்டு, பின்
3 பங்கு அரித்த வெங்காயம், மீதி உண்

ஒரு கப் தோட் துருவாட்டம், அதை உப்
தேங்காய்த் துருவாவை மிக்கலியில் அரைத்து,
இரண்டு கப் எண்ணெய் சேர்த்த கப்பிப் பதம்
பலியை வைத்து, தாது கப்பூன் தெய் விட்டுத்
தெனக் கொதி. தெய் துணிவ தாம்பாணத்தில்
கெட்டி ஆகியதும் 'கட்' செய்தாவும்.

... அழகுநிலி

பச்சை மிளகாய் அரைத்தும், போட்டு
தந்தாக வதக்கி அரிசியில் கொட்டவும்.
உப்பு திட்டமான போட்டுக் கைக்கவும். பின்
குக்கரில் சாதம் வேறும் தேரம் வைத்துப்
பின் இறக்கி நிறத்து வேறு பாத்திரத்தில்
மாத்தி, அதில் பீதி உண் முத்திரைப்
பருப்பை தெய்கில் வறுத்து எடுத்துக்
கொண்டு, பின் மீதி உண் வெங்காயத்தைத்
தெய்கில் தங்கு சிவக்கும் அளவு வதக்கி
சாதத்தில் கொட்டி சூயசி கரண்டியால்
வெளாக் கொதி பரிமாறும் பதத்தில் எடுத்து
வைக்கவும். அதன் மேல் வறுத்த முத்திரைப்
பருப்புக்களை அழகாக அடுக்கி வைக்க
வும், கொந்தமய்வித் தழை, பொடினா
இவற்றை அழகாகத் தலி விடவும்.

இதுவே டோமேடோ கோகண்ட்பாத்,
இதற்குத் தெண்டுக் கொண் வெங்காயத்
தலி பச்சை செய்தாவும்.

- உசோதா கிருஷ்ணமூர்த்தி,
வதக்கப்பட்டது.

ஆறுதல் பரிசு :

ஸ்பெஷல் பாதாம் கசோரி

(பாதாம் சேர்க்காமை)

தேவைபாண பொருட்கள் :

அமர - 200 கிராம்,
மஞ்சள் கலர் - சில துளிகள்,
ரிசைபண்டு எண்ணெய் - 200 கிராம்,
பாசு வைக்க சர்க்கரை - 400 கிராம்.

ஸ்டீப் செய்து :

பால் பவுடர் - 1 கப்,
பொடித்த சர்க்கரை - 1 கப்,
பாதாம் எலென்ஸ் - சில துளிகள்,
கண்டன்கு பால் - 3 டேபிள் ஸ்பூன்,
மஞ்சள் கலர் - சில துளிகள்.

செய்முறை :

பால் பவுடர், பொடித்த சர்க்கரை,
பாதாம் எலென்ஸ், மஞ்சள் கலர் ஆகிய
வற்றை தங்கு கலத்து கொண்டு சிறிது
கண்டன்கு பால் சேர்த்துப் சீரெய்து
போல் வைக்கவும்.

அமராவைச் சிறிது எண்ணெய்,
தண்ணீர், மஞ்சள் கலர் சேர்த்து பூரி மாவு
பொல் சீசைவவும். உள்வாணை அளவு
சிறிவதாக, மிக மெல்லிவதாக பூரி இடவும்.
ஒரு பூரியின் மேல் 1 கப்பூன் தலாரித்து
வைத்துள்ள ஸ்டீப்பிங்கை வைத்து மற்

தேவி
தீபாவளி மலரில்
தொடங்குகிறது...

ஸப்ஜெய ஸட்சம்
வாசகியரின்
உள்ளம் சுலபித
நாவலாசிரியர்

பி.வி.சித்ர

எழுதும்
விருலிற்றுப்பா
குடும்பத் தொடர்.



உன்னைச் சுற்றி
ஒரு சொர்க்கம்.

அதிகப் பக்கங்களுடன்,
ஏராளமான பகுதிகள்,
சினிமா ஸ்பெஷல்களுடன்

நொது பூரிமை அதன் மேல் வைக்கவும். ஓரங்களை ஈரம் தொட்டு ஒட்டவும். இது பூரிக்கும் ஒட்டிக் கொண்டு நடுவில் பூரிமை இருக்கும். இப்போது விளிம்பைப் விரல்களால் முறுக்கி மூடவும். (என்னுட்க் கொழுக்கட்டைக்கு மூடுவது போல்) ஓரங்கள் எக் முறுக்கு சுற்றிய டிசைனரில் ரொம்ப அழகாக இருக்கும். எல்லாவற்றையும் இதே போல் அழகிய கனோரி களாகத் தயாரி செய்யவும். மிதமான தீயில் ரீசுபாண்டு என்னைமேல் பொரித்தெடுக்கவும்.

400 கிராம் சர்க்கரையில் 1/2 கப் நீர் விட்டு ஒரு கம்பிப் பாரு வைத்து 2 ஓலக் காய் தட்டிப் போடவும். (சர்க்கரையில் அழுக்கு இருந்தால் கொதிக்கும் சமயம் சிறிது பால் விட்டால் அழுக்கு ஒதுங்கும். அதை ஸ்பூனால் எடுத்து விடலாம்.) பொரித்த கனோரிகளை குடான பாகில் முக்கி எடுத்து ஒரு தட்டில் அடுக்கி வைக்கவும்.

மணமும் ருசியும் போட்டி போடும் சிக்கனமான பாதாம் ஸ்லீட் இது. (பாதாமே வாய்க்காமல்) மிஸ்க் பவுடரில் பாதாம் எலென்ஸ் சேர்க்கும் போது பாதாம் அரைத்த விழுநிள் கனவ எளிதாகக் கிடைக்கிறது. விருந்துகளில் விசைவயுயர்த்த ஸ்பெஷல் ஸ்லீட்டாகக் காட்சியளிக்கும் இது உணவமைலில் சிக்கனமாகத் தயாரிக்கப் பட்ட விவரம் தங்கு மட்டுமே தெரியும்.

விளிம்பை முறுக்கி விடக் கூடப்படு பவர்களுக்கு ஒரு யோசனை :

மெல்லிய பூரி இட்டுக் கொண்டு நடுவில் பூரிமை வைத்து எதிரும் புறமாய் நார்புறமும் மடித்து. பரிபாமல் இருக்க நடுவில் ஒரு கிராம்சைப் குத்திப் பொரித்தெடுக்கலாம். இந்த வடிவமும் அழகாக இருக்கும்.

அவ்வது சோமாகி போல் இரண்டாக மடித்து சோமாகிக் கரண்டியால் விளிம்பை வெட்டி, பொரித்தெடுக்கலாம்.

அவ்வது சோமாகி போல் முக்கோணமாக வடிவம் அமைக்கலாம்.

- சுமதி ராஜுகோபாலன், புதுக்கோட்டை.

ஆறுதல் பரிசு :

வழிக்கறி

தேவையான பொருட்கள் :

மஞ்சள் பூசணிக் கித்து - 3,
வாழைக்காய் - 2,
சேப்பங்கிழங்கு - 100 கிராம்,
புடலங்காய் - 1 துண்டு,
சர்க்கரை வண்ணிகிழங்கு - 2,
மொச்சைப் பயறு - 1/4 கப்,
அவ்வது அவரைக்காய் - 50 கிராம்.

செய்முறை :

காய்கறிகளை பெரிய துண்டங்களாக நறுக்கி, (மொச்சையை முதல் தான் அரை விடவும்) தெல்லிக்காய்ளவு புளிமை தீரில் அரைத்து அதில் தார்களை வேக விடவும். மசாலா சாமான் :

மிளகாய் வற்றல் 2, தனியா, கடவைப் பருப்பு, உ, பருப்பு, வெந்தியம், அரிசி எல் லாம் இரண்டு ஸ்பூன் போட்டு என்னைஸ் விடாமல் வாணலியில் வறுத்துப் பொடிக்கவும். தான் வெந்தியம், வெந்த பருப்பு ஒரு கப், தேக்காய்த் துருவல் ஒரு கப், பொடித்த பொடி, கொட்டப் பாக்களவு வெல்லம் எல்லாம் போட்டுக் கலத்து கருண்டு வத்ததும் இறக்கவும். ஒரு டேயின் ஸ்பூன் தேங்காயெண்ணெயில் ஒரு ஸ்பூன் கடுகு, கறிவேப்பிலை போட்டுத் தாளித்து விடவும். மிகுந்த ருசியுள்ள எளிதான இந்த வழிக்கறி சாப்பாட்டுக்கு, சப்பாத்தி, பூரி எல்லாவற்றுக்கும் தொட்டுக் கொள்ளலாம்.

- சாரதா நாமசுவாமி, செலம்.

நிக்கல் வாங்கி வந்த நிக்கலி பழங்கள் மிஷும் கவித்து வினாவி விடும் போல இருக்கிறதா? ஒரு பாக்ஸித்திம் குளிர்த்த நீர் விட்டு, உப்பு போட்டு, நிக்கலிப் பழங்களை இரவு முழுதும் அதில் அறுப் போடுங்கள். கனவையில் எடுத்துப் பார்த்தால் நிக்கலிகள் கெட்டியாக - ஆனந்தி.



நாகஜ்ஜா

இந்தத் தீபாவளி எப்போதுக்குமே வித்யாசமாக இருக்குமென்று எப்போ குமே நினைத்தார்கள்.

தங்கை தீபா - எட்டுப்பெட்டியான பாட்டியை வைத்துக் கொண்டு எத்தனை தாத்தான் கல்லூரிக்குப் பாவாடை, தாவணி யில் போவது? இதோ, சுடிதாரின் மகாத் மியத்தை ஒலி, ஒலி, எழுத்து இன்னும் உதாரணங்கள் இந்தனை வகைகளிலும் விளக்கியபின் பாட்டி பர்மிஷன் கொடுக்க, தீபாவலியன்று தீபா தவநாயிக தங்கையாக சுடிதாரின் அலுவலர் எடுக்கப் போகிறாள். இது ஒரு வித்தியாசமான தீபாவளி அவ ளுக்கு!

பாட்டி பங்கஜம் - ஒவ்வொரு தீபாவ லிக்கும் புதிய ஸ்பீட்டைட் ஒருமாதம் முன்பே வினாப்பரப் படுத்தி அமாக்கனப் படுத்தித் தீபாவலியன்று ரீலிஸ் செய்வதில் மட்டும் படு மாடரன். சுடீப் வகுடல்சலில் பாட்டி, பெயரை மட்டும் ஸன்பென்ஸாக வைத்து வருகிறாள். முந்தைய வகுடல் சலில் சிவ ஸ்பீட் வகைகள் திட-நிரவ-ஆலி குபங்கலில் திடீர் திடீரென்று மாறி பாட்டி



மாணத்தைய வாங்கிய அனுபவம்நான் காரணம். "இப்பொழுதும் டக்கரான ஸ்விட் ரெஸிபி இருக்கிறது. செய்யப்போகிறேன்" என்று எப்போதையும் பயமுறுத்திக் கொண்டிருக்கிறான்.

இவர்கள் தவிர தலைப்போவளி கொண்டு டாடும் அக்கா மீனா, தன் ஸ்விட் ஹாரிட்டை தோவளி மாலை முதன் முதலாக வீட்டிற்கு அழைத்துவரப்போகும் சின்னன்னா முரளி, தன் செல்வப் பெண்ணுக்குக் கம்பிமத்தாப்பு விட்டுக் காட்டப் போகும் மகிழ்ச்சி இருக்கும் பெரி யன்னா நாகராஜ், எப்போதுக்குமே இது விதிவாசமான தோவளிதான்.

ஆனால் யாருமே எதிர்பார்க்கவில்லை, இது இப்படிவொரு வித்யாசமாக இருக்கு மென்று!

தோவளிக்கு முதல் தான் காவை அப்பா, சிபினைட்டில் வந்து வீட்டிற்கு டாக்ஸியில் பிரயாணம் செய்து ஆவலுடன் காத்திருக்கும் குடும்பத்தினரைப் பார்த்துக் கிரித்துக் கொண்டே இறங்கியபோது, பின்னாடியே சுத்தமான ஆப்பிரிக்க உடைவில் கட்டம்

லக்டீச் சங்கர்

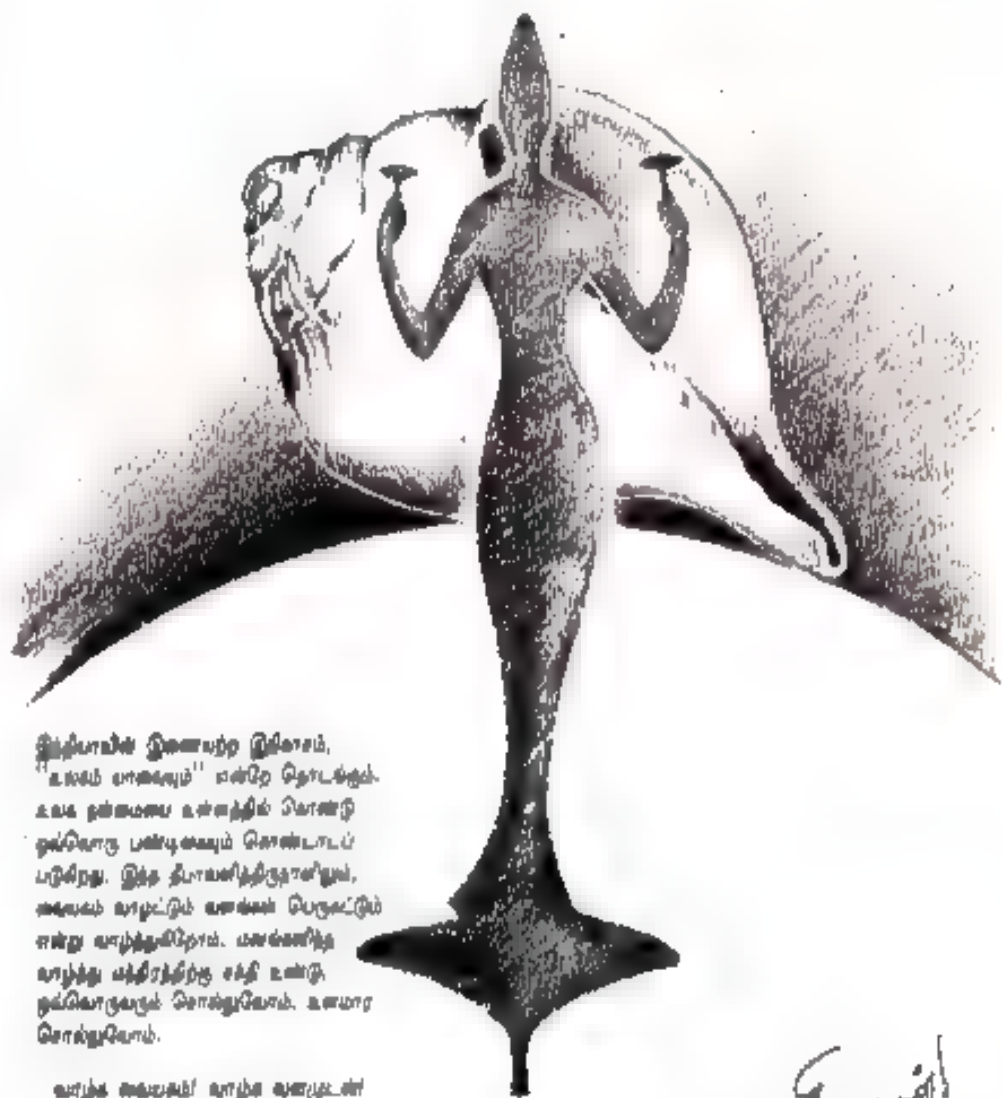
போட்ட லுங்கியும் மேலே ஹிப்பாபோன்ற சட்டையும் தலையில் முண்டாலுமாக எது ஆன், எது பெண் யார் பெரியவர், யார் சிறியவர் என்று புரிந்து கொள்ள முடியாத படி அந்த தானா ஆப்பிரிக்க உருவங்களும் இறங்கியபோது ரகுநாதனின் குடும்பம் மொத்தமுமாக உறைந்து போயிருந்தது.

"ஸூஸ்... ஸூஸ்" என்று கொஞ்சம் (கொஞ்சம் என்ன நிறையலே) கட்டைக் குரலில் கூறியபடி ஆப்பிரிக்க (நாடி, மீனா கொஞ்சம் தெரிந்ததால்) ஆன் கூற.

"என்னடி இது கண்ணாடி, நம்ம வீட்டைப் பார்த்து வந்ததும் வராதுமா ஸூஸ் கிரானே, இந்த ஆன்?" பாட்டி ஆரம்பித்து விட்டாள். பக்கென்று நானும் தோவும் சிரிக்க.



வாழ்க வையகம்! வாழ்க வளமுடன்!



இந்தியாவில் துகளாய்ந்த இவ்வகம்,
"உலகம் வாகவகம்" என்ற தொடங்கும்.
உலக துகளாய் உலகத்தில் கொண்டு
ஒவ்வொரு பண்டுகளையும் கொண்டாடப்
படுகிறது. இந்த துகளாய்ந்திருக்கின்றது,
வகவகம் வாழ்ந்தும் வகவகம் பெருகும்
என்று வாழ்த்துகிறோம். மகவகவகத்த
வாழ்த்து மகவகவகத்த சக்தி உலகு
ஒவ்வொருவரும் கொண்டுபோம். உலகமார
கொண்டுபோம்.

வாழ்க வையகம்! வாழ்க வளமுடன்

தேவன்
வந்திடுங்கோள்!

ஸக்திமி மில்ஸ் கம்பெனி லீமிடெட்
கோயமுத்தூர்.

பெண் மாதிரி இருந்த இவ்வொரு ஆப்பிரிக்க உருவம்.

"வாஸ்பியா? வாஸ்பியா?" என்று எங்களை நோக்கி வர,

"ஐயோ, நான் வாஸ்ப மார்டோஸ், சிறிக்க மார்டோஸ்." என்று தீபா கத்த அதற்குள் அவர்களது (ஆப்பிரிக்க காண்டா மிருகம் காஸ்) லுட்னெய்களை எடுத்து வந்த அப்பா,

"வாஸ்பா அவர்கள் உங்களைப் பார்த்து அவர்கள் வேங்கியேழியே "ஐயோ, வெங்கியேமா?" என்மொளங்க. அவர்கள் வாஸ்பியா அப்படிக்கா நீ திருப்பி 'வாஸ்பியாவோ' அப்படியென்று சொல்வதும்."

"சொல்வமாட்டிய்களா? இப்படி இவங்க கூட வரேன்று ஒரு வார்த்தை எழுதிப் போடாம, ஆப்பிரிக்க பாணத்தை யும் கத்துக் குடுக்காம. இப்ப அப்படிச் சொல்லு, இப்படிச் சொல்லுன்னா, என்னைக் கொல்ல நெரியும்?" அம்மா கண்ணியை கண்ணிர் முட்டியது. சட்டென்று நினைவமைபை உணர்ந்த நான் அவர்களை உடனே கூட்டிவந்தேன்.

விருத்தினர்கள் விடாமல், "நாகத்தா? பாகத்தா?" என்று எவ்வொன்றையும் பார்த்தபடி கேட்க,

"அட்டே, நாகத்தா கும்போத் தெரிஞ்சு கொச்சிருக்கா பாது! இங்க பாய்மம், இது நாகத்தாயியே முரளி. நான் நீ கேக்க நாகத்தா அது என் பாக்தியராது" என்று எதொபெரு சொல் னியே, அப்படி யாகுமிய்யியே இங்கே."

"ஐயோ, அம்மா கொஞ்சம் கம்மா இருசை. அவர் நாகத்தா, பாகத்தாக்கத்து விட்டியே எவ்வொருமே சொக்கியமா, நாகத்தா சொக்கியமா, பாட்டி சொக் கியமா? அப்படிக்கு கேக்கறதா அரித்தம்."

அப்பாவின் வினக்கம் பாட்டி வாயில் கொதுமை அல்லாறையப் போட்டதுபோல் ஆயிற்று. அதன்பின் பாட்டி வானைத் திறக் கியே இங்கு.

"வாஸ்பா இவா கதநீயாவியே பெரிய கொகல்தரா. இவாசொட "கலாவா ஸ்புட் பிராணசியில்" கம்பெனி யிலேதான் நான் வேலை செய்வதென். இவர் பெயர் மிஸ்டர் உறு. அது அவரோட மனைவி கம்பாட்டா உறு, இது அவரோட

கம்பல் முனாஸீயி, இது அவரோட பெண்ணு பம்பாட்டா." பெயரில் ஒலித்த ஐரோனா சத்தத்தை எவ்வொருமே வாய் விட்டு சிரித்து ரசித்தோம். அதை அவர்கள் தங்களை வரவேற்பதற்காகச் சிரித்ததா நினைத்து அவர்களும் சிரித்தார்கள்.

"இவா நம்ம மெட்ராணையப் பாக்க வந்திருக்கா. தீபாவதியை நம்மோட கொண்டாடிட்டு அப்பறம் மத்த நாளுக்குக் கொவான் போகப்போறாங்க. முதல்யே அவர்களுக்குக் காப்பி, டீயம், கொடு." "

அம்மா கையும் ஓடாமல் வாலும் ஓடாமல் சமைவல் கட்டுக்கும் ஹாஸ்க்ரு மாக தவித்துக் கொண்டிருந்தான். ஒரு துக்கு நினைவு காப்பியும், தாது டம்மா டபாக்களையும் கப்பாவின் மேல் வைத்து,

"காப்பி" என்றான் கருக்கமாக.

திருவாசர் உறு, மொத்த காப்பி கையையும் நேரடியாக தூக் வழியாக ஒரே லூசியில் குடித்து வைத்த போது அம்மா ஸ்பிரித்தி இன்று எவ்வளவு பாக்கெட் பால் வைவாறுக்கு என்று எண்ணத் துவங்கிவிட்டான்.

பாட்டி நான் செய்ப நினைத்திருந்த பழிய க்விட்டை அடியோடு மறந்து போனான். உறுயின் பெண் பம்பாட் டாவை பிரெண்டு பிடித்துக் கொண்டு விட்டான்.

"என்னடிவம்மா, எப்படி இவ்வளவு கருட்டை மறந்தாயும் சோம்பெறித்தனமில்லாமல் இவ்வளவு குட்டிக் குட்டிப் பீன்னைப் போட்டிருக்கிறே அது எப்படி வெறச் சிட்டுத் தீக்கறது? குவ்வொன்னுக்குத் தோயும் கம்பி குருத்திருக்கியா?"

வொழிமைக பம்பாட்டா தனையைத் தடவத் தொடங்கிவிருந்தான்.

திருமதி கம்பாட்டா அம்மாவிடம் "அபிதிசியாகையு" என்று கேட்டுக் கொண் டிருந்தான். அம்மா எப்போதும் அப்பா கூடவே இருந்தான். அப்பா துபாஷி வேலை பார்த்தார். இத்தனை வருடங்களில் நான் சொல்வதை மனைவி கேட்டும் காவம் இப்போதுவது கிடைத்ததே என்ற மகிழ்ச்சி அப்பாவிற்கு

"வாஸ்பா அந்தம்மா எப்பாடு செடி



விசேஷ நாட்களில் அரிசன் கட்டப் பதும் கைத்திரி, நவரிசுறுவாருக்கும் சந்தை, குட்டும், கண்டல், வெற்றிலை பாக்கு என்று கொடுக்க சிபப்பா இருக்கும். அந்தேடு பொதுவாயும் இருக்கிறது. சிபாக்கு கைப்பக்கில் திருவரை வரவேற்பில் கைப்பா சிபா ஒரு பெண்பித், திரை வானத்தையும் வைத்து, கைப்பாடு பெரு எடுத்துக் கொண்டு கொள்ளி, கிட்டுப் சிபாக்கை அவ்வளவுக்கும் கிடைப்பதோடு, உண்டாக்கும் திருவரை இருக்கும். - உரை

விழாக்கால துள் ஏற்பட்ட

சோஹன்ஸ்

அதிகபட்ச சிவ்லகை
விலையில் தள்ளுபடி



உங்கள்
குடும்பத்தின் தேவை

- மளிகை சாமான்கள்
- அழகு சாதனங்கள்
- பரிகுப் பொருட்கள்
- சூரத்தோட்டா சேலைகள்
- பால், நெய், வெண்ணெய் மற்றும் அனைத்து பொருட்களும் கிடைக்கும்

Sohan's
DEPARTMENTAL STORES

18, வெங்கடராமன் தெரு,
தி.நகர் சென்னை-17 போன்: 442818

ADVERTISE

யாண்டு 'கேக்கரா' என்ன சமைச்சி குக்கே?"

"கேக்கரி, முழுய்கைக்காய் சாம் பார், பச்சடி, அப்பளம் வெணா பொரிக்கேதேன்."

"சூலையோ, சொல்வியே மறத்துட் டேனே, அவசன்னம் யாம், கலாவாதான் சாப்பிடுவா. அது இருந்தா சமைச்சிடு."

"என்ன ஒளர்நீங்க? யாம், கலாவா அப்பிசின்னா என்ன துத்து? அதெல்லாம் தம்ம லிட்டிலே எப்படி சமைக்கறது?"

"டேய், முரளி ஒரு நிமிஷம். இங்கே யாடா. மறவன்கிக்குழங்கு தெரிவுமா, மர வன்கிக்குழங்கு? அது தான்டா அவா போட முக்கிய சாப்பாடு. அது கெடச்சா சமைப்பக்கம் ஒடிப்போயி வாங்கி வாடாக் கண்ணா!"

"பேசப்பா, அதெல்லாம் காய்க்கடை லிலே கிடைக்காது. பழைய கறத்துக்கு மரவன்கிக்குழங்கு" என்று ரோடுலே கூலிக் கிட்டுப் போயாரேன, அவனத்தான் பிடிக்கேனும். அவனும் தீபாவளிக்கு மொதல் தான் எங்கே வரப்போறான்.

அட்டனட்ட பண்ணைச் சொல்லுப்பா அம்மாவை."

அம்மா சமையாசிதமாக ராத்திரி, சம்பத்தி வந்தால் செய்வளாம் என்று கவத் குத்த இரண்டு கிலோ உருகைக் கிழங்கை வேகவிட்டான்.

உரிக்கும் சமயம் பம்பாட்டா சமைவவதற்குள் வந்து தானும் உதவுவதாக சைகை செய்ய அம்மா தனக்குத் தெரிந்த இடத்திலேயும்,

"சாப் இட்" என்றான். அதற்குள் தீபாவிடம் பக்கத்துக் கடைக்குப் போய் சர்க்கரையுக்கு இன்னும் இரண்டு கிலோ உருகைக் கிழங்கு வாங்கிவரச் சொன்னான். சமைவவதற்குப் பக்கம் போன தான் அநிர்ஜித போனேன். பம்பாட்டா உரித்து உரித்து கிழங்கை வயிற்றுக்குள். தன்னிக் கொண்டிருந்தான். அந்தப்பக்கம் வந்த அப்பாவும் இதைக்கண்டு என்னைய் போலயே அதிர.

"வலிதா அத்தப் பெண்ணிடம் என்ன சொன்னே, அவ கிழங்கை கப்பிசரம் பண்ணாராணே" என்றான்.

"சாப் இட்" அப்பிசின்னு சொன்னேன். "வெட்டி வெச்சா உப்பு, மிளகு தூசி அப்படியே அவாளுக்குப் போடலா மேன்னுதான் சொன்னேன்."

"போங்க! அவாபோட ஹவுலா லேஸ் வேறிலே 'சாப்' அப்பிசின்னா, சாப்பிட்டுண்டு அரித்தம். அவ சரியாந்தான் செய்வதா."

உள்ளே வந்த தீபாவை "வெங்கம், குட்டே" என்று முகாஸீசி வரவேற்க,

"தல்லா இருக்கு. எங்கலிட்டிலே என் வனைய வரவேற்கிறையே? தான் என்ன சிபாரிசை போலிட்டு வந்தேன்? பக்கத்து



* ஜய்வரீசியை பாயசத்திற்கு வேக வைக்க வேண்டுமானால் ஜய்வரீசியை (சென்ஸிடிவ் அல்லது பெரிடோ) தெய் அல்லது டாட்டாவில் ஒரு கப் பூன் விட்டு வறுத்து வைத்துக் கொள்ளுங்கள். தண்ணீர் தேவைவரை அளவை (பாயசம் வைக்கும் பாத்திரத்தில்) எடுத்துக் கொண்டு லோசாகத் தண்ணீர் கொடுக்க ஆரம்பிக்கும்போதே வறுத்த ஜய்வரீசியைப் போட்டு தனது கொதி வந்த பின் அடுப்பிலிருந்து இறக்கி ஆவி போகாமல் பாத்திரத்தை தனது முடி விடுங்கள். அடுப்பில் வேறு ஏதாவது வேலை இருந்தால் முடித்துக் கொள் றுங்கள்.

அரை மணிக்குப் பின் பார்த்தால் ஜய்வரீசி தன்நாக வெத்திருக்கும். பின்னர் சர்க்கரை போட்டு பால் விட்டு தீயைச் எப்போதும் போய் பாயசம் வைக்கவாம். இதனால் சுவை மிச்சம் ஆகும். ஜய்வரீசிக் கஞ்சி, வற்றல் எல்லாவற்றிற்குமே இது போல் செய்யலாம். வற்றலுக்கு ஜய்வரீ சியை வறுக்காமல் போடலாம்.

- வசந்தமாலா.

நாடார் கடைக்குத்தாயே போனேன்" தீபா கழுத்தை தொட்டிது விட்டு, "தெரிந்த இங்கிலிஷ் வார்த்தையே இதுதான் போலி குக்கு" என்று பொரித்தாள்.

ஒருவழியாக அவர்களைச் சமாளித்து பெரிய பெரிய சோபாவையெய்வலாம் இழுத்துப் போட்டு கடனில் டேபிளில் உட்கார் வைத்தாள் அம்மா. கடனில் சேர் தொழுகி விடுமோன்று அம்மாவிற்குப் பயம்.

பரிமாறிய வகைகளை விரவாய் தொட்டுத் தொட்டு சுவைத்துக் கொண்டே, திரு உலா பேசத்துவந்தினார். புறந் பேசியது.

"சாவோ, உறாவா சாவோ உறாவா" என்றார்.

"என்னபயம்மா புதுசா இருக்கு? புரூர பேசினா தண்ணீரான் குடிப்பா. இவர் என்ன காலை உருவங்காரர்?" பாட்டி அதி சமித்தான்.

அப்பா துக்கில் தண்ணீரை எடுத்து தீட்டினார். வினக்கம் தராமையேயே தாங்கள் திரு உலா கேட்டது என்ன என்று இம்முறை புரிந்து கொண்டோம்.

அதற்குள் பம்பாட்டா, "ஓயிபோ பேபே, இஃப் யு ஷத் த பேபே யு கோ யெவ்லோ மா மா.

அக் ஆ... வெத்தின் பி தில்" என்று படபடக்க அப்பாவை அனைவரும் ஒரு மித்து "ஆப்பாந்தவா" பார்வை பாரக்க.

"அந்தப் பொண்ணு இப்போ இங்கிலிஷ்வதான் பேசினா, புரியலையா?"

தெய்வம் பூசும் பழைய நெயர்
தெய்வம் பூசும் பழைய நெயர்



அன்புத்தாயாய், அருமை

மனைவியாய் திருமம் எந்த

இல்லத்திலும் தன் குடும்பத்துக்கு

அன்புடன் மிகத் திறத்தவற்றையே

அளிக்கிறாள் கபீர். கனம் தலைத்த

மேலுக்கு உதவியை உதவியை உதவியை

திறத்த எண்ணெய் அடுத்து, உ

கொண்டிருக்க இல்லத்திலும் கபீர்

உடல் தலத்திற்கு மிகவும் திறத்தது

மேலும், மிகவும் திறத்தது கபீர்

கபீர் மேலும் திறத்தது கபீர்

அன்பு கலந்து செய்த கபீர்

கனம்மனை குடும்பத்தினர் கனம்மனை

மிகவும் போது அந்த பூரி

அளவிறான்.



கபீர் உங்கள் குடும்பத்திற்கு உதவியை

www.tevam.org

மீண்டும் மீண்டும் கவைக்கத் தூண்டும் அண்ணாநகர் ரங்க விலாஸ் பட்சணங்கள்

தத்தாம் ஆண்டில் அடிபெடுத்து வைக்கும் 7வ்கவிலாஸ் பட்சண நிறுவனம், கத்தமான விறல், தேவ்வல் என்னெல், ரு என்னெல், ஆதிலவற்றைக் கொண்டு, உங்கள் வீட்டில் செத்து போன்ற கவை, தேர்த்திபுடன் மிகை ககா777மாஸு பட்சணங்களைத் தலாரித்து வழங்குகிறது.

* இனிப்புக்கல்:	எல்டு கோடர்	தென்னுல்	* தீர்வகைகள்
தீ தீதெலில் அல்லா	ஒக்டோரை	முன்னுத் தென்னுல்	5,7,9,11 வர்சை
கட்டு	ஜாதிபெர	உருவகிழ்ந்து சீபன்	கைமுற்றத்து
தூங்கிர்	மணோரம்	காதுககாய் சீபன்	முன்னுத்தென்னுல்
பொன்	முவிக்கல்புத்துர்	தேத்தீர்தகாய் சீபன்	அதீரம்
கோன்புடி	பாய்கோகா	குத்தீர்ப்புதுப் புதுவல்	அனைத்து வகை
புதுபுர்த்	தேவ்வல் பல்	பெயன் பக்டோடர்	பழுப்புத்தெக்காய்
அதீரம்	தீரட்டுப்பாட்	க777தேவு	அப்பம்... இன்னும்பல்
பெர்த்தகவை உருவகல்	சுத்திரகா	ஜலப்பொடி	* பெரடி வகைகள்:
பாதுகா	தூங்கர்	க8777 கோட்டகா	காய்ப்பர் பொடி
இதீர் புதுபு	கெல்ல சகை	அவ்வகா	தூபப்பொடி
சிககெட்ட தேவ	கோண்டல்	புவிபொதுர் கீகன்	இடைய்பொடி
தலா க77	* காரதங்கள்	க111முத்தீ	கரீகைப்பகைய் பொடி
க7777	கக முற்த்து	கீளதுவல்	பழப்பும் பொடி
பொர் விசங்காய்	ககை துக்க	கீகன்	
		ககை பீககா	

* வீட்டு டெவிலரியும் செயல்படும்.
* கரீசைவர்களுக்கு ஆர்டரின் பெரிக் க777பாடு,டிபன் கப்பனை செயல்படும்.



ரங்க விலாஸ்

77, AA / ஆம் தெ3, (கீ777777 தீபெட்டர் அருகில்) அண்ணாநகர்,
கென்னை 600 040. கோண்: 6211185

விதான் என்றாலே தரம்

தீங்கனும் எங்கள்
சூப்பர் மார்க்கெட்டுக்கு
விஜயம் செய்து பவன்
பெறுங்கள்.

Vitan

(Air-conditioned Super Market)
172-A, Luz Church Road, Madras - 600 004
Tel: 76384, 76638

* "விதான்"
என்றாலே எல்லா
தரமான பொருட்களும்
மலிவான விலைவில்
கிடைக்கும் என்றுதான்
பொருள் எவ்விதாரிகள்
எங்கனது வரடிக்கை
யாளர்கள்.

* மலிகை பொருட்கள்
* அன்றாடம் தேவையான
பொருட்கள்
* பொய்மைகள்
* கடியாரங்கள்
* பரிகம் பொருட்கள்
* ரெடிமேட் ஆடைகள்,
புடைவைகள், குட்டிகள்,
கீசர்ட்டிகள் மற்றும்
பல...

Major
Credit Cards
Accepted

Monday
Holiday

“அவா போற ஹவுஸா இம்மாதிரியே தல்லாப் புரீயுதுப்பா” என்றான் முகை.

“என்னவோ பெ பேண்டு கத்தற மாநிரி இருக்கு” இது மண்ணி.

“அட்டா, இது புரீயவைவா, நம்ம சாப்பாட்டுவோ காரம் அதிகம். இத்திலாக் காரங்க திணறவ காரம் சாப்படறதாவதான் இப்படி எல்லோ கயர்வ இருக்கோம் அப்பயங்கறா அவா.”

சாப்பிடாமல் தன்வி தின்ற பாட்டி கையப் பார்த்து திரும்பி கம்பாட்டா. “யு டோண்ட் சுத்” என்றான். பாட்டிக்கு ஆங்கிலம் தெரியாவிட்டால் கூட அந்தம்மா சொன்னது புரிந்துவிட்டது.

“இவயாகு என்ன சாப்பிடாதேய் கறா? தன்னா இருக்கு, குண்ட வத்த பீடாநி ஸார் பீடாநிய வெறாட்டை கைதயாண்ணா இருக்கு?” என்னடைக்குப் போய்விட்டான் பாட்டி.

“அயோ அம்மா அவா எல்லாத்தத யுமே டோண்ட்” அப்படிக்குறதான் சொல் றுவா. டோண்ட் என்ன சாப்பிடுகிறது அந்தம்” அப்பா உதவிக்கு ஓடிவந்தார். பாட்டி சமாதானமாகவில்லை.

வாசலில் டாக்கரி சத்தம். மதுரைலி விரும்பு அக்கா மீனா, அவள் கணவர், சம்பந்தி மாமா, மாமி ஆகியோர் இறங்கி வந்தனர்.

அம்மாவிற்கு வயிற்றில் புரீஸைப் கரைத்தது.

* என் தங்கை தன் ஆறு மாதக் கைக் குழந்தையுடன் என் வீட்டிற்கு வந்து இருத் தான். பஸ்ஸில் வெகு தூரம் பயணம் சென்ற தான். குழந்தைக்கும் காற்று ஒத்துக் கொள்ள வில்லை. சேனை காய்ச்சல், சளி, குக்க விடர் நிரமப்பட்டது. கைவசம், “மருத்து எடுத்து வராததால் அவன் கணவன் வசை பாட, உடனே தான், தேட்டத்தில் இருந்த பாரிஜாத மலர்களில் 18 மலர்களை எடுத்து வந்து, அத்துடன் 5 மிளகு தட்டியப் போட்டு பசும் பாவில் மலர், மிளகு இவற்றுடன் 8 நிமிடம் கொடுக்க விட்டு பிறகு வடிக்கடி. குழந்தைக்கும் கொடுத்தேன். குழந்தை 1 மணி நேரம் ஆனவுடன் தன் கு குக்க அடைப்பு இல்லாமல், வொசித்தது. பிறகு உறங்கி எழுந்தவுடன், காய்ச்சல் மட்டுப் பட்டது. சளிவும் காணாமல் போனது. என் தங்கை எனக்கு தன்றி கூற, தான் அதை என் பாட்டிக்கு மாணசைமாகத் தெரிவித்தேன். சளி, ஜூரம் இவற்றிற்கு பாரிஜாத மலர், மிளகு தங்க மருத்து ஆகும்.

- வசோதா.



சாப்பாட்டு மேனையில் இருந்தவர் களை வினோத ஐந்துகையப் பார்ப்பது போல் சம்பந்தியம்மாள் பார்த்தார். அவள் முகம் கடுகுப்பாயிற்று.

“வெங்கம். குட்டே” சந்தர்ப்பம் தெரி வாமல் கம்பாட்டா அகலப்பந்தைத் தெரிய வரவேந்தார்.

அம்மா மீனாவிடம் விவரங்களைச் சொல்லி தாழ்த்த நூலில் புலம்பத் துவங்கி விட்டான்.

கம்பாட்டாவின் அடுத்த அஸ்திரப் பிரயோகம். மதுரை சம்பந்திகையப் பார்த்து, “யு டோண்ட் சுத், யு டோண்ட் சுத்” என்றான். தவறு தாழியேயே தப்பத்தம் புரிந்து கொள்ளும் சம்பந்திகையப் பத்தி கேக்கவே வேண்டாம்.

“தாய்க்கள்ளம் அனோக் தகர்வ இருக் கற எம் பொண்ணு வீட்டிலே சாப்பிட்டு விட்டுத்தான் வரோம். நீங்க உப்பிட்டாக் கூட இப்போ சாப்பிடப் போறதிலைவா.”

கொழுத்திப் போடாமையேயே முதல் வெடி வெடித்துவிட்டது.

பசும் பொழுது ஒருமாநிரி எல்லா சக்கல் பிரகங்கனையும் ஒரே உண்டை அடைத்து வைத்த மாநிரி “கர் புர்” என்று போயிற்று. இரவு அப்பா எல்லாரைக்கும் வாங்கிய புது டிரைக்கைக் காட்டிக் கொண்டிருந்தார். தனக்கும் அண்ணா விற்கும் வாங்கிய ஐங்குகளை கம்பாட்டா ஆகையுடன் பார்ப்பதைப் பார்த்து அப்பா அந்தம்மாவிற்கு பிரஸண்ட் பண்ணி விட்டார். நீரா கடிதாருக்கு வாங்கி வைத்தி ருத்த வாசலில் தூப்பட்டா பம்பாட்டா தகையின் உருமால் ஆயிற்று. எல்லோரும் ஒருவழியாக சாப்பிட்டு படுக்கப் போன போது மணி இரவு 11.

அதிகாலை 3.30 மணிக்கு அம்மா அண்டலையில் வெத்திர் போட்டு, வொசிக் கு முன்னால் பசுணைக்கன், பழம், பூ, வெற்றிலை பாக்கு, நீராவளி மருத்து, என்னென்ன, சிக்காய் என்று எடுத்து வைக்க, அப்பா பெண், மாப்பிள்ளையை மனை போட்டு உட்கார வைத்து என்னென்ன வைத் தார்.

ஐக்கம் வராத நிரு உறு அப்போது மாகுவிவிருத்து இறங்கி வந்தார். என் னெய் தேய்த்துக் குளிக்கும் பழக்கத்தா அப்பா ஹவுஸா, இய்கிலி, தமிழ் என்று கவந்தடித்து வினக்க, அடுத்தபடியாக வெறும் துண்டைக் கட்டிக் கொண்டு உறு என்னென்னக் கண்ணத்தத் தன் கருட்டாட முடிக்குக் காணாமல் போகவினார்.

பாத்தும் போக எழுந்த அண்ணா குழந்தை ஐய்வரீயா நிரு உறுகையப் பார்த்து. “பாபா பூச்சி” (பூச்சாண்டி) என்று அவர. மண்ணி ரகசியமாக வீயுதி இட்டு படுக்க வைத்தான். குழந்தையின் அவரலில் வீட்டு எழுத்து கொண்டது.

உடம்பிலும் தகையிலும் 1/3 விட்டர் என்னென்கைக் கவிழ்த்துக் கொண்ட உறு



என் தந்தையின் தனியாக அதுவகத்தில் ரிஸப்ஷனில் வேலை காலியாக இருப்பதை அறிந்து, அவ்வேலைக்கு விண்ணப்பித்தேன். நேர்முகத் தேர்வுக் கான அழைப்பும் வந்தது.

"இது மிகவும் பொறுப்பான வேலை. மேலும் எனக்கு ஆங்கிலத்தில் சரளமாகப் பேசத் தெரிந்திருக்க வேண்டுமே... வேறு ஏதாவது வேலை இருந்தால் சொல்லியனுப்புகிறேன்" என்று கூறி திருப்பி அனுப்பிவிட்டார்.

ஆங்கிலத்தில் சரளமாகப் பேசத் தெரியவில்லை என்ற ஒரே காரணத்திற்காக ஓர் அரிய வாய்ப்பு கை நழுவுப் போகிறதே என்று எனக்கு மிகவும் வேதனையாக இருந்தது.

ஒருநாள் வாரப் பத்திரிகை ஒன்றைப் புரட்டுந் போது அதில் "பென் ரூபா ஹெக்ஸ் ஸ்பீக்கிங்" என்ற தலைப்பில் கருமதி. ரூபா ஹெக்ஸ் அவர்கள் விவேகானந்தா கல்வி நிலையத்தில் தபால் மூலம் ஆங்கிலம் சரளமாகப் பேசப் பயிற்சி பெற்ற செய்தி வெளியாகியிருந்தது.

இப்பயிற்சியில் சேர்த்தால் ஆங்கிலத்தில் சரளமாகப் பேச முடியும் என்ற நம்பிக்கை எனக்கு துணிர் விட்டது.

என் தந்தையில் அனுமதி பெற்று நானும் இப்பயிற்சியில் சேர்ந்தேன்.

ஓர் ஆசிரியர் எதிரில் இருந்து பாடங்களைச் சொல்லிக் கொடுப்பதைப் போல, பயிற்சி மிகவும் எளிய முறையில் அமைத்திருந்ததால் மிகுந்த ஆர்வத்துடன் இப்பயிற்சியினை மேற்கொண்டேன்.

இப்பயிற்சியை முடித்த என்னால் இப்பொழுது ஆங்கிலத்தில் பயமில்லி சரளமாகப் பேச முடிகிறது.

ஆங்கிலத்தில் பேசத் தெரியாத காரணத்தினால் எத்த வேலை எனக்குத் தர மறுக்கப்பட்டதோ, அதே ரிஸப்ஷனில் வேலை எனக்கு வேறு ஒரு பிரபல நிறுவனத்தில் கிடைத்துள்ளது.

"THE INSTITUTE'S COACHING IS SIMPLY SUPERB."

தீங்குமே தபால் மூலம் இப்பயிற்சியினை மேற்கொள்ளலாம். நேர்முகப் பயிற்சியும் உண்டு. தீங்குத் தொடர்பு கொள்ள வேண்டிய முகவரி:

விவேகானந்தா கல்வி நிலையம்

சீ. தடேசன் தெரு, தி. நகர்,

சென்னை-600 017.

அக்காட்சிலைத் தன் குடும்பம் முழுவதும் பார்க்க வேண்டுமென்ற ஆவனின் சூம் சூமாகச் சென்றார். பின்னாடி போன பாட்டி அவற ஆரம்பித்தான். எட்டிப் பார்த்தேன். ஆறு மாதங்களுக்கு முன் டிஸ்டெம்பர் அடித்த அவர்களில் அங்கங்கே பெரிய பெரிய வட்டங்களாக, கோலங்களாக என்னைமேல் மாடிகள் ஆர்ட்.

அம்மாயும் இதைப் பார்த்து அப்பாவை முறைக்க அப்பா மூத்தெய்தி இப்போது வழித்தது அஃடு. "சொப்புப் போட்டுக் கழுவினான் போலிருந்தே லலிதா."

"ஒரு கிலோ பவுடர் வேணும்" இது முறையின் கமெண்ட். உறு குவித்து வெளியே வருவதற்குக் கொழுது விடிவத் துவங்கிவிட, மீதிப்பேர் எல்லோரும் கங்கா ல்லானத்திற்குப் பதிக் அக்கா ல்லானம் பண்ணினார்கள்.

லோக மழை தூறத் துவங்க உறு குடும்பத்தினர் விட்டுக்குச்சேயே அந் தனை மத்தாப்புக்கனையும் கொழுத்த புனை மண்டவத்தில் வார் எங்கே என்று தெரியாமல் மதுரை அம்பத்திலை கம் பாட்டா என்று நினைத்து பாட்டி வங்கு வாய்க்கு என்று வாய்க் அத்தம்மாள் மாடிக்குப் போய்விட்டாள் கோபித்துக் கொண்டு.

மழையில் அவத்த வெடி ஒன்று கூட.

வெடிக்கலிங்கை. மூலாசீரீக்கு வெடி அத்தம் கேட்காமல் ஒரே ஏமாற்றம்.

"அக் ஆ... வெத்தின் பி திஸ்ர"

(வாட் ஸல் திஸ்ர) என்று புலம்பிக் கொண்டிருந்தார். அப்பா சொல்லாமல் தானாக ஊதித்த ஆங்கிலம் இது!

அவரை அப்பா "லீகோனா....

லீகோனா" என்று சமாதானப்படுத்தினார்.

தோவலி பக்கணங்களை பம்பாட்டா ஒரு பிடி பிடித்துக் கொண்டிருந்தார். மருத் தையும் பக்கணம் என்று என்னி பெரிய வைனமாக வளரிக் போட்ட சம்பாட்டா இத்தி திஸ்ர ஏதோ போல் முறித்துக் கொண்டிருந்தான்.

ஒருவழியாகப் பித்தகம் இவர்கள் எங்கனிடம் "நாகோடி" "நாகோடி" என்று விடைபெற்ற போது பாட்டி. "போயிட்டு வாய்கப்பா. நான்தான் கோடி துமங்காரம் பண்ணணும். இவ்வளவு சிக்கிரம் இளை பிளவுக்கு" என்றான்.

தாய்க் மிகவும் எங்கள் குடும்பத் தினரை விரும்புவதாலும், இரண்டு நாள் மிழுவோடு இருத்ததாகவும் கூறிய திரு. உறு.

"யு ரெண்ட் கம் காதிரிபா" என்று எங்களை அன்புடன் அழைக்க, இத்தனை அமாக்கணப்படுத்தினாலும் அவர்கள் பிதீயும் போது மனைக்குக் கஷ்டமாகத்தான் இருக்கது.

மங்களகயர் மலர்

சித்திர கித்தீ...

சுளீனிங் & வாஷிங்
சீறப்பிதம்...

வீட்டை சுற்றும்பறத்தை, உடைகளை...

... சித்திரக, அடக்கம் புலம்பிது ரெயடி?

10 நிமிஷமாகத் தூக்கம் கைமாக இருந்தது சாத்தாவிற்கு. அப்பா, விஸ்வநாத்தியாகப் படுத்து எத்தனை நாட்களாகிற்று. முதலில் சித்ரா படிக்கவில்லையே என அழுதாள், அப்பறம் ஸ்ரீதர், அப்பறம் இவர் வந்து நிம்மதார், பத்தாநற்கு ஏழுரை கலாட்டா...

எல்லாம் ஒருவழியாக முடிந்தது. ஏழுரை எழுந்து ரசம் சாதம் சாப்பிட ஆரம் பித்து விட்டான். இனி அவர்கள் பாடு. ஸ்ரீதரும் ஒரு சிப் ஸ்பைட் சம்பெனியில் வேலைக்குச் சேர்ந்து விட்டான். "நான் போஸ்டல் சிக்ஸரம் படிக்காதேன்மா. சித்ராவை அடுத்த வருஷம் கார்பேஜ்வு சேர்த்துடுவோம்" என்றான்.

ஒரு வாரமாக எல்லாம் சுழலமாக இருக்கிறது.

வந்த வேலையைப் செய்து கொண்டு, முடிந்தவரை சம்பாதித்துக் கொண்டு...

சாத்தாவிற்கு மனம் ஒரு பக்கம் நிம்மதியாக இருந்தாலும், இன்னொரு பக்கம் கவுஸலியில்லாமல் இல்லை...

எத்தனை வருடம் கழித்துக் கண வுணைப் பார்த்தான். அதுவும் எப்போப் பட்ட சூழ்நிலையில்..., என்னைப் போல ஒரு கதி அந்தச் சேதக்குக் கூட இருக்காதோ என நினைக்கும் போது நெஞ்சு விரம்மிவது.

இன்னொரு சூழ்நிலை யார் எனப் கேட்கும் நேரம், மகன் ஓடிப் போன செய்தி நெஞ்சை அறுக்க..., ஆண்டவா, இனி என்னைப் போல இன்னொரு பெண்ணைப் படைத்து விடாதே..., என்று பிரார்த்தித் தான்.

சங்கரன்... அவனுடல் வாழ்த்து கொஞ்சமே. ஆனாலும் எத்தனை சந்தோஷ மான நேரங்கள்... அந்தப் பயந்த கபாவம் கொண்ட சங்கரன் எங்கே..., இந்தப் பழுத்த அனுபவம் கொண்ட சங்கரன் எங்கே...

அந்த அல்பான கரங்கள் தன் தலையை வகுடுவது போலத் தோன்றிய போது கண்களில் கரகரவென்று நீர் வழிந்தது. 'உன் இயல்பு வாழ்க்கை இயல்புதான்' என இறைவன் விடுத்த விட்டான். அப்பறம் உடம்பெல்லாம் கொக்கியை மாட்டி பாரஸ் கணை ஏற்றி, மலைமேலுந்து என்பது போல வாழ்க்கை... கங்கனை நினைக்கக்கூட நேர மில்லாத வாழ்க்கை...



சித்ரா, ஸ்ரீதர் எல்லாம் வாழ்க்கையை அமைத்துக் கொண்ட பிறகு என்னை யார் அன்பாகக் கவனித்துக் கொள்வார்கள்? இது வரைக்கும் யார் கவனித்துக் கொண்டார்கள்?

சுயபக்காநாபத்தில் நெஞ்சு விரம்மி வெடித்தது... அழுகை வந்தது.

"சாத்தா..."

"....."

"சாத்தா..."

அவர் கூப்பிடுவது போல இதென்ன பிரமை... அவ்வளவு தூரமா மூளை பேத வித்து விட்டது.

"சாத்தா... தூங்கறையா..."

"சிப்...ென்று கண் விழித்தான்.

எதிரில்... அவன் கணவன்... 'விரகம்' கென்று எழுந்து அமர்ந்தான்.

"வாங்கோ..."

வெளவன



உள்ளே வந்தவர் அங்கிருந்த நாற்
காலியில் அமர்ந்தார். சாந்தா முகத்தை
அழுந்தத் துடைத்துக் கொண்டார்.

“ஊர்வலர்த்து வந்தீங்களா...”

“ஆமா...” சுற்றுமுற்றும் பார்த்தவர்,
“யாரும் இல்லையா?” என்றார்.

“சித்ரா களாலுக்குப் போயிருக்கா,
ஸ்ரீதரன் வேலைக்கு...”

“வந்துட்டானா...”

“ம்... அப்புறம் பத்து நாளைக்கெய்
லாம் வந்துட்டான், வலகப் பிள்ளை. ஏதோ
மனசு கஷ்டம். இப்போ எல்லாம் சரியா
போயிருந்து, இப்போ சின்ன வேலையா
இருந்தாக் கூட பரவாயில்லைன்னு
போறான்...”

“இப்பே சம்பந்தியன்னடை சொல்
விட்டுப் போயிருந்தேன். அவர்தான் ஸ்ரீதரன்
வந்துட்டதை போன் பண்ணி சொன்னார்.

மஞ்சளா ரமணி

கொஞ்சம் மனசுக்கு நிம்மதியா இருந்தது.
அவளுக்கு தல்ல வேலையா வாங்கித்
தர்ப்புக்கு ஏற்பாடு பண்ணிண்டு இருக்கேன்.
ஒரு வாரத்துல தெரிஞ்சாலும், அதுக்குத்தான்
விவரம்லாம் வேணும். கேட்டுண்டு, எழுதி
வாங்கிண்டு போகலாம்னு வந்தேன்...”

சாந்தா அவரை மெனமமாகப் பார்த்துக்
கொண்டிருந்தான். இதெல்லாம் காலத்தின்
கோலம்தான். தன்னுடைய பிள்ளையைப்
பற்றிய விவரங்கள் வேண்டுமாம். வேலாகப்
புழமுறுவல் எட்டிப் பார்த்தது. சங்கரனும்
யோசனை சிரித்தார்.

“என்ன பன்றது...”

“உங்களுக்கு... என்ன பன்றிக்
காம்மெய...”

“இப்போ கல்யாணமாண்டது ஒரு
பொண்ணு.. அப்புறம் கையன் அரவிந்தன்
இப்போ டென்ட் படிக்கிறான். அவ...
வித்யா... அவ க் க ப் பா க் கு ஒரு
பொண்ணு...”

“வசதியானவர்களா...”

“ஆமா, அவராகதான் நான் இல்லிக்கு
மனுஷனா நிக்கறேன்...”

கார்வம்

“உங்க தங்கை தலையா இருக்காளா...”

“இருக்கா. அவளோட குடும்பத்திலு
றொம்பப் பிடுங்கல். தாயும் பிள்ளைகள்.
கைத்தொழில் இருக்கா. ஒரு சகலம்
விவசாயம் வந்தப்ப அப்படி அழுதா. நான்
விவசாயம் தெரியாத வயசுல மண்ணிலு
அப்படிப்படுத்தி வச்சேன். ஒவ்வொரு
தடவை என் மாமியார் என்னைப் பேசுறப்ப
வும் எனக்கு அவங்க குடும்பம்தான் வரும்
பார். என்ன சொல்லி என்ன பிரயோ
ஜனம்... போனது போச்சு...”

“அம்மாதான் இல்லைன்னீங்க. அப்பா
உங்கனோட இருக்காரா...”

“அம்மாவுக்குக் கான்வர் வந்து அவன்
தைப்பட்டுப் போனா. நாம மூணைக்கொருத்
தரா பிரிஞ்சுப்பறம் ரொம்பக் கஷ்டப்பட்டு
இருக்கிறா. அம்மாவோட வறட்டு ஜம்பம்
லாம் கான்வர் வளக்கு முன்னாடி திக்கலே.
நான் பரம்பைய செட்டிலாண்பறம் ஒரு
தடவை வந்தேன். அப்போ புது சக்கரன்.
வந்து பார்த்தா கன்னாவிபா இருந்தது.
உட்டிட்டுப் போனேன். அம்மா ஆரம்பத்
திலே ரெண்டு வருஷம் கிடந்தா. தடுவல
தான் தடுக்கலும் கல்வாணம். அப்பா
இப்போ திம்மதியா இருக்கார். உன்னைப்
பத்தித்தான் அடிக்கடி பேசுவான்... நானும்
அப்பாவும் வீட்டைக் காசி பண்ணிண்டு
போறதுக்கு முன்னாடி கல்வாணம் போட்டுத்
தேடினோம்.. உன்னைப் பத்தி ஒரு விவர
மும் தெரியவை...”

குத்துக்காரிட்டு த ன வ கு வி த் து
அமர்ந்து கேட்டுக் கொண்டிருந்த சாந்தா
அப்போதுதான் அவளுக்கு ஒன்றுமே
கொடுக்கவில்லை என்று நினைவுக்கு வந்
தவளாக,

“இருங்கோ, காப்பி போட்டுக்
கொண்டு வாரேன்...” என்று எழுந்தாள்.

“இப்பேல வேண்டாம். உட்காரு. உன்
னோட பேசுத்தான் வந்தேன். அப்பறம் பஸ்
கண்ணம் வந்துடுவா...”

திரும்பவும் அமர்ந்து கொண்டாள்
சாந்தா.

“தீண்ட பண்ணே... இப்படிக்கே க்ற
துக்கு என்னை மண்ணிக்கட்டு. அப்போ இருந்த
சக்கரனோட திணைமை அது. இந்த அம்பத்
தஞ்ச வயசுல திரும்பி எவ்வாறதையும்
பாக்கறப்போ தெளிவா இருக்கு. ஆனா
அப்போ பயம். அம்மா மிரட்டி மிரட்டியே
பலமுறத்துத் திவச்சிருந்தா. வேலையும் போயி
டுந்தே... சொன்னா தீ ஆச்சாப்பப்பவே...
வீட்டுக்குப் போனா அம்மா அடிப்பா
போன்றது உட இருந்தது...”

சாந்தா வெறுமனே சிரித்தாள்.

“தீங்க ரொம்ப சொல்ல வேண்டாம்.
அந்த தானை என்னோட புதுஷன் எனக்கு
முழுக்கத் தெரிஞ்சாய்ந்தான்...”

“சாந்தா...”

“வேற என்ன சொல்றது... அப்புறமா
மாநிலவந்தான் தெரியாதுன்னு சொல்ல
வந்தேன். அதை விடுங்கோ. நான் என்ன
பண்ணினேன்னும் உங்களுக்குத் தெரிய
னுமே...” மலிகாப்பூர் வக்கீவ் வீட்டில்
சைமலக்காரியாக துளாந்தது முதல்,
சித்திராவை ஏற்றுக் கொண்டு மணிக்ருக் கிழ்
வந்து இன்று வரைக்குமான நினைவை வரை
தொடர்ந்தாள்.

“கைவில கரண்டிதான் எனக்குத்
தொணை. ஸ்ரீதரன் எப்பவும் எனக்கு
ஆசையா இருந்தான். இப்போதான் இந்த
வயசு அப்படி ஆனா தலவவேளை என்ன
அந்த அம்பான் கோதிக்கலை. என் வளர்ப்பு
யின் போகலை. பிள்ளை கொஞ்சம்
தடுமாறினாலும் திரும்பியும் என்விட்டேயே
வந்துட்டான்.. நான் ஏத்துண்ட பொறுப்பு
சித்தா... அவ தலவா படிக்கணும்கறா... அவ
ளுக்கு எவ்வளவு இஷ்டமோ அவ்வளவு
படிக்கச் சொல்லி இருக்கேன்.. கல்வா
ணமும் அவ விரும்பப்படி பண்ணித்
டுன்னா என் உடமை முடிஞ்சது...”

விழியில் கசிந்த நீரைத் துடைத்துக்
கொண்டாள் சக்கரன். தடுங்கும் தேகத்தொடு
தன்பக்கத்தில் வந்து அமர்ந்திருந்த பரிணாவு
வயது சாந்தா அவ்வ இவன். நான் தலவாக
வாழ்வில் நீதிக்க கரையேறியது போல,
அவளும் சனைக்காமல் நீதிக்க கரையேறி
இருக்கிறாள். ஆனால் தான் எதையும் இழக்க
வில்லை. மனைவி, குடும்பம் என்று திறை
வாக... இவன் சைமலக்காரியாக கைமையை
மட்டுமே தூக்கிக் கொண்டு...

தீண்ட பெருமூச்செறித்தாள்.

“அம்மா, உங்கப்பா, தங்கை பத்தி மணி
கிட்டே வேட்டியோ...”

“அவனுக்கும் தெரிஞ்சா மாநில தெரி
யவை. அப்பாவோட பொறுப்பில்லாத்
தனத்தால அவனும் ஏதோ ரயிலேறி

* ஆரோகுட் மானிசான் செந்த
கஞ்சிவை புடைகலக்குப் போட்டுப்
பாருக்கன். அதனால் கிடைக்கும் பன
பாப்பே நலி.

- சாவித்தி.



திருச்சிக்குப் போயிட்டு இருக்கான். அப்பறம் அவா என்ன ஆனான்னு தெரியலை. தெரிஞ்சிருந்தா இந்தனை நாளைய தெரிஞ்சிருக்குமே. ஒருரொகு தரம் சிவாம னாவைப் பத்தி நினைக்கறப்பதான் கஷ்டமா இருக்கும். தய்ய காலம், இதைப் பத்தி பெய்லாம் ரொம்ப நாழி நினைக்கப்படா தன்னுதான் இவ்வளவு பொறுப்பைக் கொடுத்துட்டிருந்தா அம்பாள். இவானை பெய்லாம் லுக்கிண்டு காப்பாட்டுக்காத ஓடறதுக்கே நேரம் சரியாக இருந்தது...."

இன்னதெல்லு விளக்கவொண்ணாத சிரிப்பு இவன் இறங்குகைடையிற் நோன் றியது.

நடைலில் செருப்புச் சத்தம் கேட்டது. சித்ரா உள்னே வந்தாள். சங்கரனைப் பார்த்துத் தயங்கினாள்.

"வாழ்மா சித்ரா, எப்படி விரும்புகே...?" ஈனமுமாக அனழத்தார் சங்கரன்.

"தய்யா இருக்கேன்..." புரீயாமல் பதில் சொன்ன சித்ரா அம்மானைப் பார்த்தாள்.

"போய் புக்கை வெக்கட்டு டிரெஸ் மாத்திண்டுலா, காப்பி போட்டுத்தறேன்..." சாந்தா எழுந்து கொண்டாள்.

அவன் உள்னே போகவும், இவன் காப்பி போடப் போனான். பால் காங்கி கெளண்டிருக்கும்போதே, உடை மாற்றிக் கொண்டு வந்திருந்த சித்ராவிடம் சங்கரன் விசாரித்துக் கொண்டிருப்பது கேட்டது. அவன் படிப்பைப் பற்றியும், எதிர்க்கால ஆணைகளையும் மகனாடன் கனிவோடு விசாரித்துக் கொண்டிருந்தார்.

மூன்று டம்ளர்களில் காப்பி எடுத்துக் கொண்டு வந்து சாந்தா, அவர்கன் இருவ ரிடமும் கொடுத்து விட்டு தன்னுடைய டம்ளருடன் கீழே அமர்ந்து கொண்டாள்.

"சித்ரா ரொம்ப நல்லா படிப்பா போனா இருக்கு. இப்பவும் இன்ஸ்டிடியூட்டில் ஸ்காலர்ஷிப்லாம் கொடுத்திருக்காங்கனாமே!"

"ம்.. எங்கே போனாலும் எதிலேயும் அவதான் சிபர்ஸ்ட் இருப்பா..."

"ஓரி, ஏ. பண்ணணும்னு ஆசையாம் அவளுக்கு, படிக்கட்டும்..."

"ம்..."

இவர் வாரி தனக்குத் சிபாரிசு செய்ய எனப் புரீயாமல் மெனமமாக பின்புறம் கோத்த கரங்களைக் கவரில் அழுத்தியபடி சாய்த்து கொண்டு தின்றிருந்தான் சித்ரா.

அவர்கனிடைபே அடுத்து என்ன பேச வது என்று மெனமம் நிலவியது. தொன் டைஸைக் களைத்த சங்கரன்,

"மூத்தரோட பையாபேடா வாங்கி வக்கி ரியா.. நான் தானைக்கு வர்றேன்..."



அவன் பெரிசையைப் பாவில் போரும் மூம்பாகப் பெரிசை வெறும் வானலியில் போகக் குறி செய்து போட்டுப் பிடி புக்கன். கஷ்ட பொரி உருண்டை கடைக் கும்.

- சித்ரா

"எங்கே வேலை...?"

"பரம்பேய எங்கே தோட் ஆபீஸ்வறய்ல போக்ட் இருக்கு.. இங்கே பிரான்ஸ்ல மொதல்ய வினாக்கா சேர்த்துப்பா... விடு விடுன்னு முன்னுக்கு வந்துடலாம்..."

"பரவாயில்லை, அவன் இங்கேயே இருக்கட்டும். அவனாவது என்னோட இருக்கட்டும்..." வார்த்தை ஆதங்கமாக வந்து விழுந்த பிறகு சொல்லியிருக்கக் கூடாது என நினைத்துக் கொண்டாள்.

"அப்போ நான் பொறப்படறேன்..." சித்ராவிடமும் விடைபெற்றுக் கொண்டு கிளம்பிப் போனாள்.

அவர் போன பிறகு அந்த தாற்காலியில் அமர்ந்து கொண்ட சித்ரா,

"ஏம்மா, இவரன்னாட அண்ணாக்கு வேலைக்குத் சொல்லியிருத்தியா...?" என்று கேட்டாள்.

"இல்லை, அவரா விசாரிக்கண்டு வந்திருக்கார்..."

"இவருக்கு என்ன அவ்வளவு அக்கறை...?"

சித்ராவை நிமிர்ந்து பார்த்தாள். "ஏதோ நம்மானை உதவி செய்யலாமேன்னு நெனைச்சிருப்பார்..."

"அம்மா..."

"என்னடி..."

"எனக்கு அப்படித் தோணலை..."

"பிச்செ..."

அவனையே ஒரு நிமிஷம் யோசனை யுடன் பார்த்த சித்ரா, "தீ தப்பா நெனைச் சக்கலியாங்கனா கேட்கட்டுமா?"

"வேண்டாம் சித்ரா, அதுக்கெல்லாம் பதில் சொல்வதுமன்னா எனக்குச் சத்தி இல்லை, எனக்கு ரொம்ப முடியலை. கொஞ்ச நாழி படுத்துக்கறேன்..."

"சரி..." சித்ரா எழுந்து போய் விட்டாள். வெகு நேரம் பேசிக் கொண் டிருந்ததால் களைப்பில் கண் சொருகியது.



கேஸ்ட் தாபரில் பூக்கட்டலம்

பழநாடுப் பேரரசு பழைய ஆயிரே கேஸ்ட் பேட்டைத் தூக்கியெழிய வேண்டாம். அந்த தாபரைய நான் போல உபயோகித்துப் பூக்கட்டலம். மிகவும் எளிது. நான் போன்று பிரித்தெடுக்கும் வேகவையோ, தண்ணீர் விட்டுக் கொள்ள வேண்டிய ஆவியையோ இல்லை, பிதாங்குப் பூக்கள் கட்டும் போது இன்னும் தங்கரக இருக்கும்.

- திருவேங்கடம்

“என்ன சாத்தா தூக்கமா?”

நிரும்பவும் அவரோ... இல்லையே? மணி குரைய்வயா இது? நிரும்பிப் பார்த்தான். மணியும் சரோஜாவும் வாசலில் நின்று கொண்டிருந்தார்கள். இது என்ன அதிசயம்.

“வாங்க... வாங்க...” வியப்புடன் எழுந்து வரவேற்றான். மணி நாதகாலியில் அமர்ந்து கொண்டா சரோஜா அவள் பக்கத்தில் அமர்ந்து கொண்டாள். சாத்தாவிற்கு இதெல்லாம் என்ன என்று இருந்தாலும் இதற்கெல்லாம் பின்னால்தான் ஏதோ இருக்கிறது என்று மட்டும் புரிந்தது.

“காப்பி சாப்பிடறீர்களா...?”

“வேண்டாம் மணி. இப்பத்தான் சாப்பிட்டு வரோம். நீங்க உக்காருங்கோ”

மணியா... என்னை இப்படி உப்பிடக் கூட இவளுக்குத் தெரியுமா?

உள்ளே அதையில் அமர்ந்து படிக்கப் பத்தகம் பிரித்த சித்ராவிட இருந்த மேல் ஆச்சரியமாக இருந்தது. இதெல்லாம் ஏதோ விபரித்திற்கு வழி என்றும் தோன்றிது.

மணி தலைகுனித்து மெனமமாக அமர்ந்திருப்பதைப் பார்க்க சரோஜாவிட இருந்த எரிச்சலாக வந்தது.

“பழனா எப்படி இருக்கா...?”

“ம்... நல்லா இருக்கா...” அப்பா, இவரை பேச்சை ஆரம்பித்து விட்டான் என்ற சந்தோஷத்தில்.

“அவன் விஷயமாத்தான் இப்போ வந்தோம்...” என்றான்.

சாத்தா அவர்கள் இருவரையும் மாறி மாறிப் பார்த்தான். சரோஜா இனியும் மணியை நம்பிப் பவனில்கை எனத் தானே துணிந்தான்.

“ஒன்றையிலே மணி. பழனாவும்

ரும் சின்ன வயசு. இனியும் இப்படியே வக்கண்டிருக்க வேண்டாம், கல்யாணம் பண்ணிடலாம்னு...”

“பண்ணிட வேண்டியதுதான்...” என்று சாத்தா தலையடைந்தான்.

“எங்களுக்கு மட்டும் வேற யார் இருக்கா. இப்பவே பழனாக்குள்ளு முப்பது வரண்டுக்கு நகை பண்ணி வச்சிருக்கேன். பாத்திரம் பிரோ கொள்ளை. எங்களுக்கு அப்படிமா விடும், எங்கனோ பாத்திரம் பண்டம் எல்லாம் அவளுக்குத் தானே...”

“ஆமா சரோஜா. அவளுக்கு விருப்பமா சபையாப் பாரும். பண்ணிடலாம்...” என்றான் சாத்தா.

சரோஜா மணியைப் பார்த்தான். “சொல்லுங்க...” எனக் கட்டளை இட்டன கண்கள்.

“அக்கா...”

அதிகமாக அவனைப் பார்த்தான் சாத்தா. ஏதோ பெரும் பூக்கம் இதற்குப் பின்னால் இருக்கிறது என தனக்கு புரிந்து கொண்டு விட்டான்.

“உங்கிட்டே சொல்வா நான் பார்த்துக் கொண்டே... எனக்கும் வேற யார் இருக்கா... எனக்குக் கண்டம்மா, உன் கண்டத்தானே வரணும்... வேற பாரவா? உன் கல்யாணம் பண்ணி வச்ச நானாக்கு இவனைப் பத்தி ஏதோ சந்தேகம்னு வந்தா அவ வாங்குகவே நாமமாரிடும்...”

“அதனால...?”

இப்போது சரோஜா பிடித்துக் கொண்டான்.

“...அதனால் என்னதான் இருந்தாலும் சொத்தத்துக்குள்ளே ரத்தபாசம் விட்டுப் போறீறோம்... அதனால்தான் பூதரணுக்கே பழனாவைக் கொடுத்துலாம்னு நங்க முடிவு பண்ணோம்...”

அதற்கு மேலும் தானாமல் ‘படக்’கென வெளியே வந்தான் சித்ரா.

“பேஷ... பேஷ... ரொம்ப நல்லா இருக்கு அத்தை உங்க பேச்சு. அம்மா ஏமாத்தவங்கறதால எது வேணா பேசுறது... எப்படி வேணா மொன்கா அளரக்கறது... இத்தனை நாள்கு மொத மொதல்ல எங்க விட்டுக்கு இப்பத்தான் காலடி எடுத்து வச்சிருக்கீங்க. இத்தனை நான் இந்தச் சொத்தம், ரத்தபாசம்வாத்தெரியலையோ... உங்க பொண்ணை எங்கண்ணா தலையிலே கட்டணும்னு வந்தப்பதான் தெரிஞ்சேதோ...”

“நிறுத்து...” சரோஜா ஆவேசமாக எழுந்தான். சாத்தா பதறிக் கொண்டு தடுத்தான்.

“வேண்டாம் சித்ரா, நீ உன்னே

போயிடு... சரோஜா இரும்மா, இரு... அவ குழத்தை ஏதோ பேசறா..."

சிறிதளவு சிரோஜா.

"யாரு இவளா குழத்தை...? ஒரு வயசுக்கோ, அந்தஸ்துக்கோ எதுக்கும் மதிப்பில்லாம என்ன பேச்சுப் பேசறா? உனக்கும் இந்தப் பேச்சுக்கும் என்ன சம்பந்தம்? அதிகப்பிரசங்கி"

"ஏன் இவ்வாறு... போனா திபாற துன்று நாங்க பார்த்ததையும், கேட்டதையும் மூடி வச்சுண்டு, உங்க மனசு நோயப் படாதென்று பேசாம இருத்தோம். உங்க லுமய யமுனா, இருந்த கோலத்தை பார்த்து நான் அப்படிப்பட்டவளை எங்கண்ணாவுக்கு..."

"...சந்தான் திறந்து, எங்கண்ணா, எங்கண்ணா என்று சொந்தம் கொண்டாடும்னு. யாரும் உங்கண்ணா அனாதைப் பொண்ணா வந்தவனுக்கு எங்கண்ணாவுமாய்..."

"அந்தை..."

"தீ கத்தினா நான் பயத்துடுவேனா. இது எங்க குடும்ப சமூகசாரம். யமுனா எவப்பத்தியோ, ஸ்திரீகளைப்பத்தியோபேச உண்கொண்டும் இல்லை. எங்கேயோ லுப்பைய கிடக்க வேண்டியவ. இத்தமன்னி சிராட்டி நடு விட்ட வச்சிருக்கா. பேசாம வானைக் கருட்டிண்டு மூலைய கிட..."

திக்பிரமை பிடித்து அப்படியே நின்று கொண்டிருந்தான் சிந்தா.

கையைப் பினைத்து கொண்டு நவித்தான் சந்திரா. காளியாய் அவன் புறம் திரும்பிய சரோஜா.

"இதோ யாரும் கண்ட கழுதை கண்ட மாநிரி என் பொண்ணைப் பத்திப் பேசக் கூடாது என்றுதான் இந்த முடிவுக்கு வந்தோம். எத்தனை வட்சம் வரத்தண்ணையா வேறுமானாதும் கொடுக்கிறோம். உங்க பிள்ளைக்கு நயவ உத்தியோகமும் வாங்கித் தரிறோம். யமுனா சின்னப் பொண்ணு. ஏதோ தப்பா நடத்துவாட்டா. யார் தப்ப செய்யவைய தீங்களும் இத்தனை வருஷமா புருஷன் இவ்வாறு இருக்கத்தானே இருக்கேன்... இதெல்லாம் ஒரு பேச்சு இல்லை. ஒண்ணுக்குள்ள ஒண்ணா பண் ணிக்கிறது நயவது. இவ்வேண்ணா இருந்த ஒரு சொத்தமும் போச்சு என்று இருக்கோ. உங்க பிள்ளை வந்த பிறகு பேசிட்டு ரெண்டு பேருமா வந்தேன்னா முடிக்கடலாம். நாங்க வரிறோம்..."

என்று உறுமிய குரலில் கொங்கி விட்டு வெளியே போய் விட்டான். மணி நேய குளித்தவாறே சின்னாடு நடந்தார்.

(தொடரும்)



★ படிக்கும் பாடங்களை அடிக்கடி மறந்து போகும் மாணவர்களுக்கும், ஏன் விட்டிய வைத்த இடத்தை விட்டு விட்டு வேறு இடத்தில் பொருட்களைத் தேடும் நமக்கும் இதோ ஒரு வரப்பிரசாதம். ஆம், வயவானா என்று ஒரு வகை கிரேதால். இத்தக் கிரேதால் எங்கன் பக்கத்தில் சரஸ்வதி கிரே என்னுதான் கொல்கிராக்கள். இத்தக் கிரேதால் வாங்கி நன்கு கத்தம் செய்து, நன்னீரில் மண் போகும்படி அலசி, 1, 3 நாட்கள் திறலில், உலரச் செய்து, சரம் வற்றி உலர்ந்த உடன் சிறிது எண்ணெய் விட்டு வேளாக வறுத்துக் கொண்டு, மிக்கிரில் பவுடராகச் செய்து கொள்ள வேண்டும்.

அரைத்த பவுடர் 1 ஆழாக்கு இருக்கு மாணால், அதற்கு மிளகாய் வற்றல் 30, கொத்துமல்லி விரை 1 தேக்கரண்டி, உடலைப் பருப்பு 1 தேக்கரண்டி, உப்பு தேவையான அளவு, புளி 1 கொல்கிராண்டு அளவு எடுத்துக் கொண்டு, மிளகாய் வற்றல், மல்லி விரை, க. பருப்பு மற்றும் ப்பு, புளி இவற்றுடன் மிக்கிரில் இடவி நிகாய்ப் பொடி அரைக்கும் பக்குவத்தில் அரைத்து, முதலில் அரைத்த கிரேப் பொடியை இத்துடன் கலத்து ஒரு பாட்டிலில் எடுத்து வைத்துக் கொள்ளவும். சாதத் துடன் ரெப் விட்டு 1 சப்பூன் பொடி கலத்து சாப்பிடச் செய்வதாக இருக்கும். வாரத்தில் 3 நாட்கள், படிக்கும் பிள்ளைகளுக்குக் கொடுத்துச் சாப்பிடச் செய்ய, கிரேயின் திறனை ராங்க் கார்ட்டில் காணலாம். ஏன் நாமும் சாப்பிட ஜாபக சக்தி நன்கு வளர்ந்து, மறதியானது நம்மை மறந்து விடும்.

- யசோதா

சொல்ல விரும்புகிறோம் !

* எங்கள் வீட்டிலும் கொஞ் வகுடா வகுடம் வைக்கிறேன். ஆனால் நான்தான் வீடு விடாகப் போய் உட்பிட வேண்டும். அலங்காரம் செய்து கொண்டு காட்சிபடுத்த இம்மாத மங்கைவர் மலரைப் பார்த்துப் பெருமூச்சு விட்டேன். காரணம் என் டெண்டன் திருமண வயதை எட்டி விட் டனர். இளம் குழந்தைகளாகவே என் பெண்கள் இருந்தால் நானும் அலங்காரம் செய்து அழகு பார்த்திருக்கலாமே! அவ்வளவு ஏக்கம். இந்தக் குழந்தைகளைப் பார்த்து!

சென்னை - 28, ஆர். வி. கமலா விவசாயம்.

* மருத்துவ நோதனைகள் ஒருசில தெரி பிறழ்த்த டாக்டர்களால் வணிக ரீதி யாக நோயாளிகளைச் சுண்டப் பவன்படுத்தப் பட்டாலும், பெரும்பாலான சிவிக்ஸ்களில் அவற்றின் இன்றியமையாமையைக் குறைத்து மதிப்பிட முடியாது. ஒரு சிறுவ னுக்கு உடலெல்லும் குயாமல் கட்டிகள் வந்து கொண்டிருந்தன. எந்த கவத்தியமும் பலனளிச்செய்யவில்லை. ஒரு டாக்டர் அடுத்த முறை கட்டி வரும் போது எந்த மருத்தும் உட்கொண்டபோது, பூசுவோ வேண்டாமென் றும், உடைத்த பிண்ணனும் அதில் எதையும் தடவ வேண்டாமென்றும் அப்படியே தன் னிடம் அளந்து வரும்படியும் சொன்னார். வடியும் தீரைச் சோதனைக்கு அனுப்பி "கஸ்சர்" செய்ததில் அதுவரை பலன்படுத்தப் பட்ட பல ஆண்டுகளாகியிருந்தன அக் கிரு மிகள் உணவாகிவிட்டு கொண்டு செறித்து வளர்ந்தது கண்டுபிடிக்கப்பட்டது. அவற் றில் ஒரே ஒரு மருத்தாக மட்டுமே அவை அழிந்தன. அதைப் பலன்படுத்தியதில் பின் அக் கட்டிகள் தோன்றவே இல்லை. நேசை யான சிவிக்ஸ்களைத் துவலியமாத நிர்ண யிக்க சோதனை எவ்வளவு முக்கியம் என் பதை வினக்கே இது ஒரு சிறு உதாரணம். முழு நம்பிக்கையான மருத்துவரை நாம் தேர்ந்தெடுத்த பின் சோதனைகளை முழு நம்பிக்கையுடன் மேற்கொள்வது அவ சியம்.

சிவபாகம், அ. அன்புமகத்தாய்.

* தவறாத்திரி சிறப்பிதம் என்பதாக அடையாளப் புரட்டியதும் "பொம்மை" விஷயம், அதே மாதிரி கடைசிப் பக்கங் களிலும் "நிடித்த பொம்மை" விஷயம் எனப் போட்டு எத்தனைப் பொருத்தமாகச் செய்து இருக்கிறீர்கள்?

சென்னை - 28, திருமதி தாராபாய்.

* தனக்கெனவரும், இன்னதும் இன்னந்த "கொஞ்சுக்கு வாங்க சார்" எம்ப வங்கள் படித்துச் சிரித்து விட்டாலும் திரு. நடராஜ் அவர்களின் சுதரிசுத்ததும் பாசாட் டாமலிருக்க முடியுமே! மதுரை, கெத்தி.

* "பிச்சி"வைப் பற்றி அனரையும் குறை யுமாகவே தெரித்து வைத்துக் கொண்டிருந்த எங்கே, பல புதிய விவரங்களையும், போசு களையையும் அறிந்த பிறகு இவ்வளவு விவரங்களை இதுதான் வரை தெரித்து கொள்ளாமலிருந்தோமே என வருத்தி னேன்.

மதுரை - 11, திருமதி. கெத்தி தாராபாய்.

* "உடம்பு சரியில்லை என்று டாக்ட ரிடம் போனதும் அவர் அந்த டெஸ்ட் செய்து... இந்த டெஸ்ட் செய்து சொல்லி எங்கே... பணம் பிடுங்குவதாகவே இது வரை நினைத்து வந்த நாய்கள்... "வேப் பெத்தாவதி" பற்றிய கட்டுரைவைப் படித்த வுடன் "டெஸ்டிங்" அவசியம் பற்றி நன்றாக அறிந்து எங்களை தவறான எண்ணத்தை மாற்றிக் கொண்டோம்! குத்தாயம், விஜி ரமேஷ்.

* திருமணமானபின் முதல் நடையை பார்க்க கொஞ் வைக்க எண்ணியிருக்கும்



எனக்குப் பலன்படும் வகையில், 'கொஞ் சின்' என்ன கவக்கலாம்' என்ற தலைப் பில் வெளியிட்டிருக்கும் போசனைக்குத் தள்ளி.

தாதுக்குடி - 3, எஸ். சிவேந்தா.

* நாய்கள் கண்டடாகப் பார்த்துக் கொண்டேயிருக்கும் ஒரு குடும்பத்தை தேரிக் சித்தரித்துக் காட்டியது போல் இருத் தது. பெ. தாயி அவர்கள் எழுதிய "நாய்கள்" மனதைத் தொட்டு விட்டது. தெய்வோலி, ரேவதி சம்பந்தமார்.

* தவறாத்திரிக்கு ஒரு வாரம் முன் பாகவே "தவறாத்திரி சிறப்பிதம்" இம்முறை கிடைத்ததில் பல நல்ல விஷ யங்கள் படித்துப் பலன்பெறும் விதத்தில் அமைந்ததோடு மட்டுமல்லாமல், செய்து பாரக்கவும் தேரிக் கிடைத்ததுதான் பெரிய விஷயம்.

வேலூர் - 6, ரமாதிரிசென்.

கிண்கியல், நான் வளையான

உலகத்திலிருந்து உலகத்திலிருந்து



செகண்ட் நேச்சர் பப்பர்
வெற்றியைப் பிரதிபலிக்கும்
இணையற்ற நுழைவாயிறு

செகண்ட் நேச்சர் பப்பர் உலகத்திலிருந்து

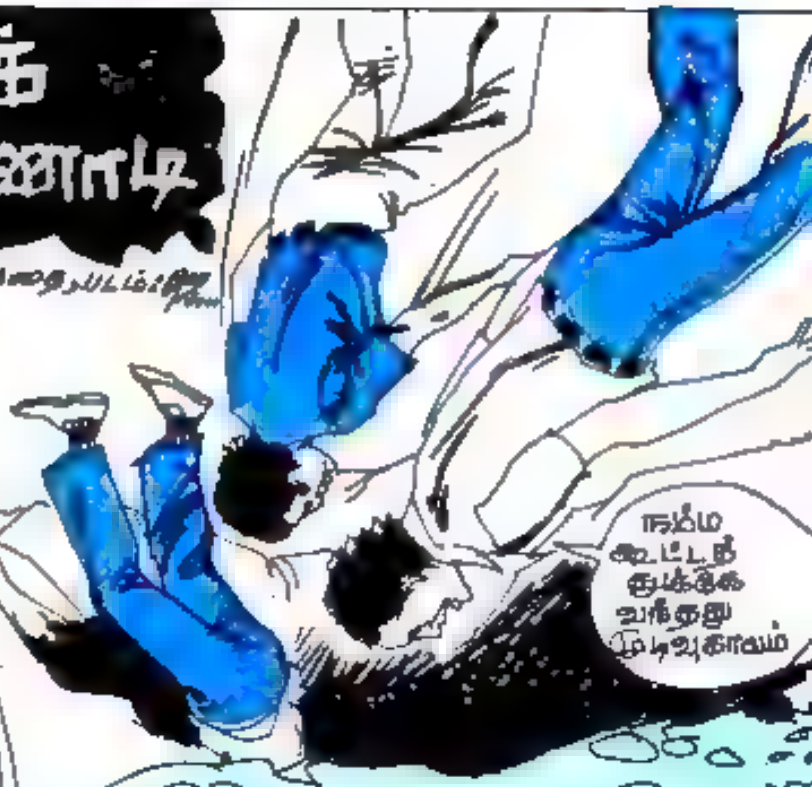
பூதக் கண்ணாடி

சாத்திரம்



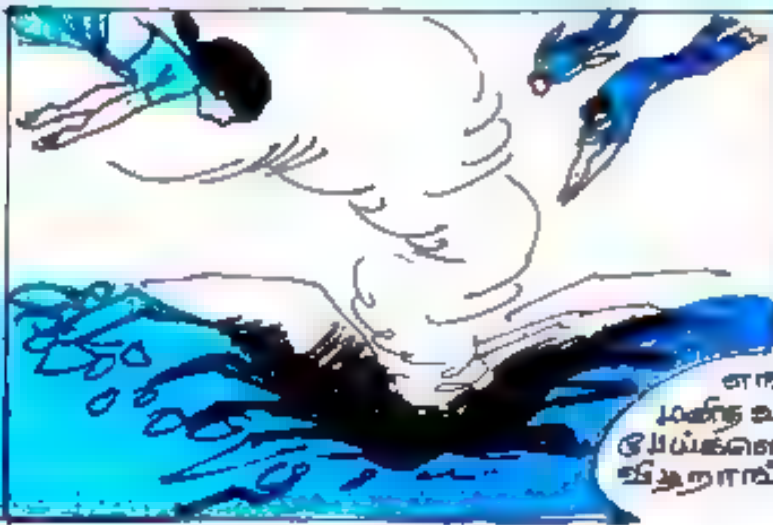
ஓது
நம்மை
பேர்ணும்
பண்ணாவையு
னப்படி?

நாளைல்லாம்
பேய்கள்
கிடையாதே!



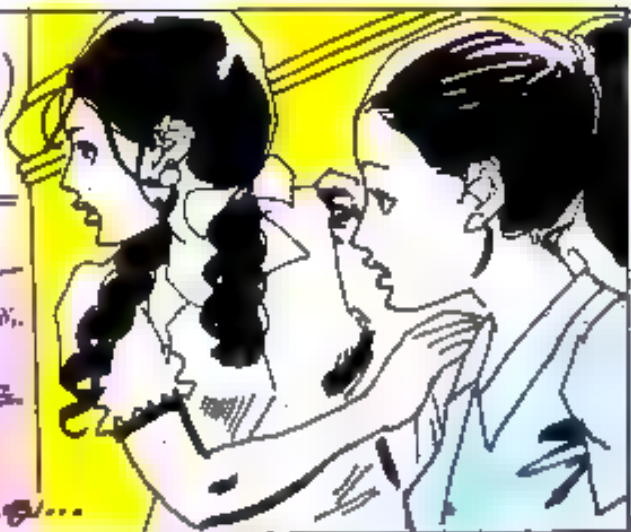
நம்ம
கூட்டத்
குக்கை
வந்தது
மிகவுதவம்

கூறாய்ந்தோய்ந்த ஓடு காற்று
அந்தக் குழங்குள் புகுந்தது... அங்
கேற்ற வேன்று வய்களும் அங்க
கென்று குழங்குள் திடுக்கிடப்
டார்கள்..



எங்கெல்லாம்
மனித உருவில் குயில்குய
பேய்களெல்லாம் அங்கு
விதறாங்க பாரி!

வட்சக்தணக்காரை
மேய்க்கள் வந்து அழிக்
ததும் அந்தக் கீழ் இருந்த
சுவடி தெரியாமல் மூடித்
தொண்டது -

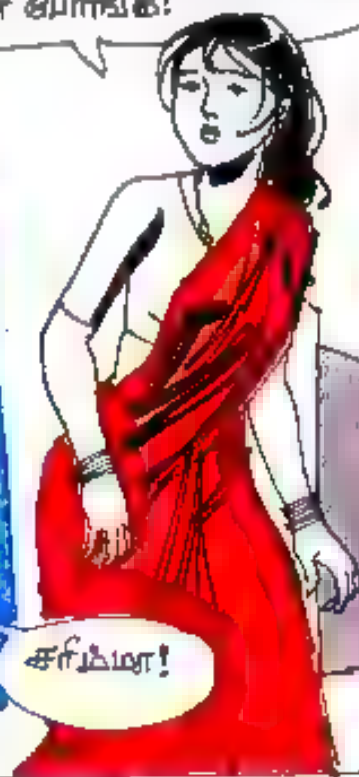


மேகைகளை அகற்றியது...

அழிந்து சென்
நிங்குத் தொடங்
கயது -

மாவ் வாங்கியும் வயன்னாழ்
தேடி வளங்கிய வந்த அழிமா -

என்ன அழிமா தயவு
அதனாலாவ வளங்கிய வந்த
நிங்குறுக வளங்கியும்?
உள்ள மொங்கு!



சரிமமா!

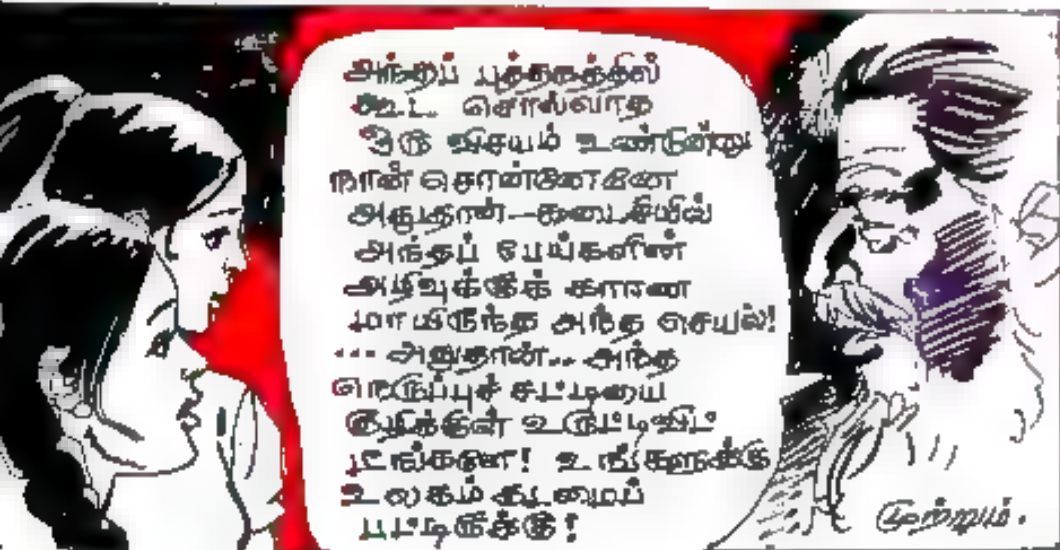
அன்று மாலை பழம்வாரிகள்
கடைத் தாத்தாவைப்
பார்த்தார்கள்
அவரிடமும்
நமஸும்-

வாம்மா அவிட்டா!
இது யாரு உன்
...ப்ளெண்டா? யாங்க
யாங்க!

என்ன,
முகத்தில்
இதசுவு
மலர்ச்சி
தொரியுதே?!

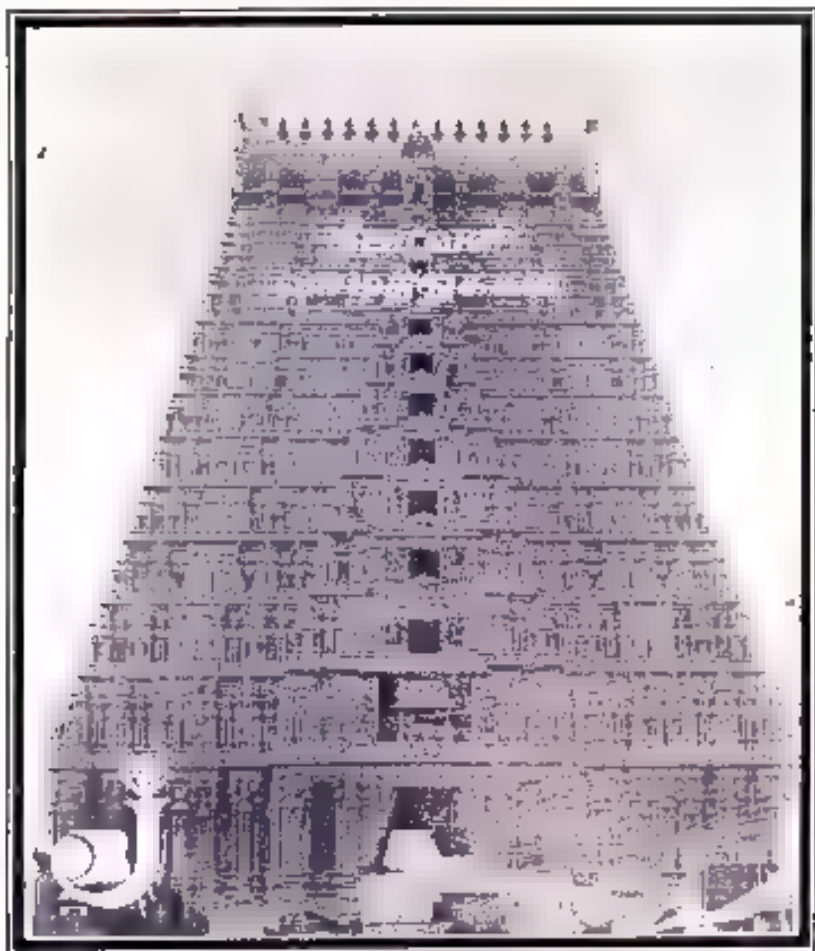
இது என்
...ப்ளெண்டு நமா,
தாத்தா!

இருவருமாய் வரியவ
ரிடம் நடந்துகையல்லாம்
மச்சுருட்ட சொல்லி முடித்தார்கள்!



அந்தப் புத்தகத்தில்
கூட சொல்வாது
இரு விசயம் உண்டுண்டு
நான் சொன்னாதுகளை
அதுதான்—கடைசியில்
அந்தப் பேய்களின்
அழிவுக்குக் காரண
மாயிருந்த அந்த செயல்!
... அதுதான்... அந்த
நெருப்புச் சட்டியை
மூடிக்கள் உருட்டி
... டங்களை! உங்களுக்கு
உலகம் கூடையப்
பட்டிக்கு!

மேற்றும்.



பெர்வலிம் தால்வகை சன்ரிஜர்கள் :
 ஆடகம்-சிவிச்சிதை-சாம்புதம்-சாதரூபம்.
 ஐந்தாவது பெர்வ ஒன்று இருந்தால்
 அதற்கு "பாஸு" என்று பெர்வ வைக்கலாம்.
 - கவிபரக அமைமுத்து -

பாஸு ஜுவல்லர்ஸ்
 தங்கம், வெள்ளி, வைரம்

72 உஸ்மான் சாலை, தி. நகர், சென்னை 600017. போன்: 441812, 441741

WE ALSO ACCEPT
 FIXED DEPOSIT AT 10% PER ANNUM. INTEREST PAID MONTHLY.

மேலதர ராசி :

அசுவினி, பரணி, திருத்திகை - 1 ஆம் பாதம்.

சூரயின் அணுகிரகம் உண்டு. அதனால் பலவிதத்திலும் ஆதாயமும் உண்டு. ஆனால் உக்கிரனாய் கூடக் குறைவு ஏற்படலாம். அதனாய் விட்டால் சிறு சிறு சண்டைகள் உண்டாகலாம். சனியும் உடல்நலக் குறைவைத் தரலாம். அரகப் பணியில் இருப்பவரும், அரசியலில் ஈடுபாடு கொண்டவர்களும் தனவாயம் அடைவர். இரும்பு, எண்ணெய் சம்பந்தப்பட்ட தொழிற்சாலைகள் துறையினர் சற்று சிரமத்தை எதிர்நோக்க வேண்டி வரும். விமானப் பயணத்தை ஒத்திவைப்பது நலம். புதன் வெற்றிகளைத் தேடித் தரும். குறிப்பாகக் கைலாசார்களும், மற்றும் கைவத் துறையில் பணிபுரிபவர்களும் பாராட்டும் பரிசும் பெறலாம். 7, 8, 9 தேதிகளை ஒதுக்கலாம். 15, 16, 17 தேதிகளில் புதுப் பணிகளைத் துவக்கலாம்.

ரிஷப ராசி :

திருத்திகை 3, 4 - ஆம் பாதங்கள், ரோகிணி, மிருகசிரிஷம் 1, 2 - ஆம் பாதங்கள்.

ஒரு பக்கத் தனவாயியால் அவதிப்பட்டவர்களுக்கு இந்த மாதத்திலிருந்து சிரமம் குறைவலாம். உங்கள் சேவை உணரப்பட்டு. அதற்காக உங்கள் பாராட்டப்படலாம். நடிப்புத் துறையினருக்கு மாதத்தின் முற்பகுதி ஆதாயத்தை அளிக்கும். பிற்பகுதியில் ருரீயனால் சண்டை சம்பந்தமான நேயம் ஏற்படலாம். உறவினர் ஒருவரைப் பற்றிய கவலை ஏற்படும். அது அவரது உடல் நிகையப் பற்றியும் இருக்கலாம். அங்குது பொருளாதாரத்தில் ஏற்பட்ட சிதறலை சம்பந்தமாகவும் ஏற்படலாம். துட்பக் கவை

ஞர்களுக்குச் சற்றுப் பொருளாதாரத் தட்டுப் பாடும், தனவகுனிவும் கூட ஏற்படலாம். உக்கிரனான வழிபடுங்கள். குடும்பத்தில் அமைதி உண்டாகலாம். இல்லையேல் தினமும் ஏதாவது ஒரு அமல்தான். மேலதி கோனின் கெடுபிடிக்குக் கட்டுப்பட்டுட ஆக வேண்டியிருக்கும். அலுவலகப் பணி வானர்கள் இதைக் கவனத்தில் கொள்ளவும். குறிப்பாக 10, 11, 12 தேதிகளைக் கவனத் துடன் கடக்கப் பாதங்கள். 17, 18, 19 தேதிகளில் மிகுந்தி நிலை வரலாம்.

மிதுன ராசி :

மிருகசிரிஷம் 3, 4 - ஆம் பாதங்கள், திருவாதிரை, புனர்பூசம் 1, 2 - ஆம் பாதம்.

பதவிக்குப் பங்கம் வரலாம். ஆனால் உதவிக்குச் செல்வாக்குள்ளவர்கள் தேடி வந்து உதவலாம். உடல்நலக் குறைவும் உண்டாகும். இந்த ஜாஸியில் பிறந்துள்ளவர்தான் வரலாம், தீண்ட தான் நோயாளிகளும் ஏதேனிடையுடன் இருக்க வேண்டும். சனியும் சரியாக அமைவலிந்தை. ஆட்சிச் சனி முற்பகுதியில் உதவுவார். பிற்பகுதியில் அங்காரகன் அனபோடு நன்மை செய்வார். நகைக் கடைக்காரர்கள், அரகப் பணி வானர்கள், அரசியலில் உள்ளவர்கள், எச்சரிக்கையுடன் இருப்பது நல்லது. 12, 13, 14 தேதிகளில் பிரயாணங்களை ஒத்திப் போடலாம். 20, 21, 22 தேதிகளில் சுப நிஷ்க்ரி நடக்கும். ஒரு சிலருக்கு மீதிர, தன, ஆபரண லாபம் ஏற்படும்.

கடக ராசி :

புனர்பூசம் 4 - ஆம் பாதம், பூசம், ஆயிங்கம்.

குருவைத் தவிர மற்றவர்களினால்



இந்த மாதம்
எப்படி?
கவம்பு '91



ஒருநாள், நான் சின்ன வெங்காயத்தின் (சாம்பார் வெங்காயம்) தேர்வு எடுத்துக் கொண்டிருக்க என் அண்ணன் மகன், “என்ன அத்தை! சின்ன வெங்காயம் வைத்து ரசம் செய்யக் கூடாது? எப்போதும் என்ன சாம்பார்?” என்றான்.

சின்ன வெங்காயம், சிறிதாக அறிந்த புதினா இலை, சிறிய பச்சை மிளகாய்

தன்மை குறையே, தலைகாயம் உண்டு. இராகுவும் புதனும் தன்மையைத் தரலாம். எழுத்தாளர்களும், சோதிடர்களும் தன்மை அடைவார்கள். எதிர்பார்த்த கடிதத்தினால் அனுசூலம் உண்டு. சுபநிகழ்ச்சி நிச்சயிக்கப் படலாம். ஆவிரும் அரவியல்வாழிகளில் சிவகுக்கு அரவின் கெடுபிடி உண்டு. சினிமாத் துறையினர் தீர்ச சந்திரனாகச் சற்று தவ்மமடைய வேண்டியிருக்கும். 16, 18, 17 தேதிகளில் எச்சரிக்கை தேவை. 22, 23 தேதிகளில் ஆதாயம் உண்டு.

சீம்ம ராசி :

மகம், பூரம், உத்திரம் 1 - ஆம் பாதம்.

கேதுவாகத் தன்மை உண்டு. வீட்டில் மாத ஆரம்பத்தில் உற்சாகம் இருக்கும். சுபநிகழ்ச்சிகள், விருந்துகள் எனக் கூப விரயம் உண்டாகும். திரைப்படத் துறையினருக்குப் பலலட்சம் லாபம் வரும் சூழ்நிலை உண்டு. கலைத்துறை, கல்வித் துறையினர் ஆதாயம் அடைவர். பணிபுரியும் பெண்களுக்குப் பணலாபமும், பதவி உயர்வும் உண்டு. ஆணை ராகுவாகத் வீண் விரயம் ஏற்படும். சனீஸ்வரனாகக் கலப்புக் கல் விவாபாரிகள் புது ஒப்பந்தங்களை ஏற்பாடு செய்து கொள்ளுமாம். குறிப்பாக 24, 25, 26 தேதிக்கு ஏற்றவை. 17, 18, 19 தன்னப்பட வேண்டியவை. பழனி, திருச்செந்தூர் என ஏதோ ஒரு கும்பமணிபுகள் பட வீட்டுக்குப் போகும் வாய்ப்பு ஒரு சிலருக்கு உண்டு.

கன்னி ராசி :

உத்திரம் 2, 3, 4 - ஆம் பாதம், ஹஸ்தம், சித்திரை 1, 2 - ஆம் பாதம்.

எல்லாவற்றையும் சிறிது எண்ணப் பிட்டு வதக்கிக் கொண்டுடன். வேக வைத்த பருப்புத் தண்ணீரில், தக்காளித் துண்டங்களைப் போட்டு, மஞ்சள் பொடி சேர்த்துக் கொடுத்ததும், வதக்கி வைத்துள்ள வெங்காயம், புதினா, பச்சை மிளகாயைச் சேர்த்து, உப்புப் போட்டு வைத்ததும், புளி கரைத்து விட்டேன். சற்று வற்றியதும் தண்ணீர் விட்டு வினாவி இறக்கினேன். நெய்யில் ஒரு போட்டுத் தாளித்தேன். சூடாகவும் பரிமாறியதும், ‘ஹா ஹா என்ன ரசம் என்ன ரசம்! எவ்வு நாக்கைச் சப்பக் கொட்டிக் கொண்டு எப்பிட்டார்கள். - எஸ். மஞ்சளா,

மாதத்தில் மீற்பகுதியில் மட்டுமே இராசி தாதனாக ஒரு சில தன்மைகளை எதிர்பார்க்கலாம். மற்றபடி மாதம் பூராவும் சற்று கெடுபிடிபட்ட தான் காலம் கடத்த வேண்டியிருக்கும். கக்கிரனோ கயபலம் இழந்த நிலை. எனவே தாம்பத்திய உறவில் சில்லறைத் தகராறுகள் ஏற்படலாம். எத்த ஒருவிதத்திலும் உங்கன் செயல்களில், வாக்கிய பிரர் குற்றம் காணக்கூடிய சூழ்நிலை, எனவே அரசுப் பணிபுரார் நிதானத் துடன் பேசுவது தன்று. கூப விரயத்திற்கு வாய்ப்பு உண்டது. அது விருத்தின் மூலமும் ஏற்படலாம். அல்லது விழா மூலமும் ஏற்படலாம். எனினும் உங்கனிடம் லாபம் பெறுபவர்கள் உங்கனையே குறை கூறி விட்டுச் செல்லுவார்கள். ஏற்ற நாட்கள் 24, 27, ஆகாத நாட்கள் 20, 22, 23 தேதிகள்.

துலா ராசி :

சித்திரை 3, 4 - ஆம் பாதங்கள், கார்தி, விளாசம் 1, 2, 3 - ஆம் பாதங்கள்.

இராசிதாதனாக இப்பத்தை விட துன்பச் சூழலே அதிகம் தெரிகிறது. எனினும் ஏகாதசி பிரகல்பதி எனும் குறு தன்மை செயலாவிடினும், தீமை ஏற்படாவண்ணம் இலாபஸ்தானத்தில் இருப்பது குறிப்பிடத் தக்கது. முதல் இரண்டு வாரங்களில் புதனாகத் தன்மை உண்டு. அதனால் கிஞ்சுரானிகள், ஆராய்ச்சிபாளர்கள், தகைக்கடைக்காரர்கள் தன்மை பெறுவார்கள். ஒரு சிறந்த மாதம் எனக் கூற முடியவில்லை. பொருளாதாரம் செறிப்பாக இருக்காது. கடன் வாங்க வேண்டிய சூழ்நிலை உண்டு. கோரிட விவகாரம் ஜெயமலிக்காது. அதுபொலவே படத்துறை வினையும், தானிய விவாபாரிகளும் கூட பெரியதொரு லாபத்தை எதிர்பார்ப்பதில் ப ய ன ி ல் லை. அரவியல்வாழிகளுக்கு



**உங்கள் ராஜகுல
விளக்கிற்கு
ஒப்பற்ற ஒன்று!**

**சிறந்த ஃபர்னிடச்சர் டயலர் - வெகுமிகு
விசேஷமான உங்களுடைய
கண்ணாடிக் குழந்தை!**

இப்படியாக நீங்கள் எல்லா குழந்தைகளின்
கண்ணாடிக் குழந்தை!

எனவும், சில குழந்தைகள் வெகுமிகு
விசேஷமான ஃபர்னிடச்சர்... எனக்கி ஃபர்னிடச்சர்
டயலர் அந்த பிள்!

ஆம்! எனக்கி குழந்தைகள் வெகுமிகு விசேஷமான
குழந்தைகள்! எனக்கி ஃபர்னிடச்சர் ஃபர்னிடச்சர்
விசேஷமான - உங்கள் கண்ணாடிக் குழந்தை
அல்ல! குழந்தைகள் உங்கள் பிள்! (எல்லா குழந்தை
வெகுமிகு வெகுமிகு) குழந்தைகள் அங்கீகரிக்கப்பட்ட
கண்ணாடிக் குழந்தை வெகுமிகு வெகுமிகு வெகுமிகு
கண்ணாடிக் குழந்தை வெகுமிகு வெகுமிகு வெகுமிகு
கண்ணாடிக் குழந்தை வெகுமிகு வெகுமிகு வெகுமிகு
கண்ணாடிக் குழந்தை வெகுமிகு வெகுமிகு வெகுமிகு

கி.பி. 1950-ல் உங்கள் கண்ணாடிக் குழந்தை
அங்கீகரிக்கப்பட்ட வெகுமிகு வெகுமிகு வெகுமிகு
கண்ணாடிக் குழந்தை வெகுமிகு வெகுமிகு வெகுமிகு

எனக்கி குழந்தைகள் வெகுமிகு வெகுமிகு வெகுமிகு
கண்ணாடிக் குழந்தை வெகுமிகு வெகுமிகு வெகுமிகு
கண்ணாடிக் குழந்தை வெகுமிகு வெகுமிகு வெகுமிகு
கண்ணாடிக் குழந்தை வெகுமிகு வெகுமிகு வெகுமிகு
கண்ணாடிக் குழந்தை வெகுமிகு வெகுமிகு வெகுமிகு
கண்ணாடிக் குழந்தை வெகுமிகு வெகுமிகு வெகுமிகு
கண்ணாடிக் குழந்தை வெகுமிகு வெகுமிகு வெகுமிகு

எனக்கி குழந்தைகள் வெகுமிகு வெகுமிகு வெகுமிகு
கண்ணாடிக் குழந்தை வெகுமிகு வெகுமிகு வெகுமிகு
கண்ணாடிக் குழந்தை வெகுமிகு வெகுமிகு வெகுமிகு
கண்ணாடிக் குழந்தை வெகுமிகு வெகுமிகு வெகுமிகு
கண்ணாடிக் குழந்தை வெகுமிகு வெகுமிகு வெகுமிகு
கண்ணாடிக் குழந்தை வெகுமிகு வெகுமிகு வெகுமிகு
கண்ணாடிக் குழந்தை வெகுமிகு வெகுமிகு வெகுமிகு

கண்ணாடிக் குழந்தை வெகுமிகு வெகுமிகு வெகுமிகு





*Would you
run the risk
of spoiling your
precious things?*

**Not
when
you have
the gentle
and
safe option
Teepol**

C A R E



**NATIONAL ORGANIC
CHEMICAL INDUSTRIES LIMITED**

Registered Office: Malabar Centre,
Nariman Point, Bombay-400 021.

விருச்சிக ராசி :

விசாகம் 4 - ஆம் பாதம், அனுஷம், கேட்டை.

சனி பகவானின் பூரண அருள் உண்டு. அதனால் கலகத்தினைத் தொழியில் ஈடுபட்டுள்ளவர்கள், பங்கு மார்க்கெட்காரர்கள் அமோக வாயத்தை அடைவர். வீட்டில் சுப நிகழ்ச்சிகள் நடக்கும். வயிற்று உபாதை, ஏற்பட்டுத் தீரும். கண்ணும், காலும் கூட மருத்துவரிடம் போகும்படிச் செய்யும். அந்த அளவிற்கு எலும்பும், பார்வைப் புலனும் பாதிக்கப்படும். இவ்வந்தக் கைம் குறைந்தே இருக்கும். சூரிய, வியாழன் போன்ற நாட்களில் நடந்து செல்லும் போது, திருஷ்டிகழித்துள்ள பொருட்களைத் தாண்டவும், அதனால் சில பீடைகள் திருஷ்டிதோஷங்கள் ஏற்படவும் வாய்ப்புக்கள் உண்டு. உடல் தலக் குறைவு ஏற்பட பாம்புக் கிரகங்கள் காரணமாகும் நிலையில் சஞ்சரிப்பதால் ஏச்சரிக்கை தேவை. இலாப நாட்கள் மாதத்தின் முதல் நான்கு நாட்கள். தன்மைப் பட வேண்டிய நாட்கள் 24, 25, 26.

தனுசு ராசி :

மூலம், பூரடம், உத்திராடம் 1 - ஆம் பாதம்.

திடீர்ப் பிரயாணத்திற்கு வாய்ப்பு உள்

உருந்து வடை மாவு நெகிழ்த்து விட்டால் அரிசி மாவு போன்றவற்றைச் சேர்க்காமல், ஒரு பிடி மெது அவலைக் கலந்து தட்டினால், தட்ட இலகுவாகவும், வடைவின் மிருதுத் தன்மை குறையாமலும் இருக்கும்.

- உமா.



எது. வேண்டியவர்களே விரோதம் கொள்ளக்கூடிய நிலை ஏற்படும். மாதத்தின் முதற்பகுதி மிழ்ச்சியுடன் இருக்கும். தலைபமும் உண்டு. ஆனால் பிற்பாதி பலவிதத்திலும் சோதனை தரும் நாட்களாக அமைவும். எனினும் இராசிநாதனாகிய பிரகல்பதின் பார்வை கோடி தோஷத்தை நிவர்த்திக்கும். எனவே கவலைபை விடுங்கள்! அதே சமயம் ஜாபீன் திற்பது, மற்றவருக்காகப் பரிந்து பெகுவது போன்றவைகளை மேற்கொள்ள வேண்டாம். வாக்கைக் காப்பாற்ற முடியாத சூழ்நிலை வரும். ஆகாத நாட்கள் 26, 28 தல்வ நாட்கள் 5, 6, 7. வல்திரலாபமும், பொன் ஆபரண லாபமும் சிலருக்கு மாதத்தின் முதல் வாரத்தில் கிடைக்கும். அது போலவே கலைஞர்களுக்குப் பாராட்டும் பரிசும் கிடைக்கும். ஒரு சிலருக்குத் திருமணம் நிச்சயமாகும்.

மகர ராசி :

உத்திராடம் 2, 3, 4 - ஆம் பாதங்கள், திருவோணம், அவிட்டம் 1, 2 - ஆம் பாதங்கள்.

மாதத்தின் முற்பகுதியில் கல்விபாளர்கள், விஞ்ஞானிகள், நிதி நிறுவனத்தார் பலனடைவார்கள். பிற்பகுதியில் எரிபொருள் துறையினர், கண் மருத்துவர்கள், வேதம் ஒதுபவர்கள் முதலானோர் பலன் பெறுவர். கலைஞர்களுக்குப் பரிசும், பாராட்டும் கிடைக்கும். அரசுப் பணியாளர்களுக்கும், அரசியல்வாதிகளுக்கும் அளவச் சலுகம், அவசரப் பிரயாணங்களும் ஏற்பட்டு விண் விரயம் ஏற்படும். ஒருசிலருக்குக் கேதுவால் தன்மை ஏற்படும். ஆனால் இராகுவால், விரயமும், மனைக் கஷ்டமும் உண்டாகும். ஒதுக்கப்பட வேண்டிய நாட்கள் 1, 2, 28, 29, 30 தேதிகள். இலாபம் தரும் நாட்கள் 7, 8, 9 தேதிகள்.

கும்ப ராசி :

அவிட்டம் 3, 4 - ஆம் பாதங்கள், கதவம், பூரட்டாதி 1, 2, 3 - ஆம் பாதங்கள்.

ஏழைச் சனியினால் உடல்நிலை சற்று பாதிக்கப்பட்டாலும், கவலைப்படத் தேவையில்லை. சிம்ம குரு உங்களுக்குத் தேவையானதைத் தேவையான தேரத்தில் தனது பார்வை மூலம் அருள் செய்வார். ராகுவால் தன்மை உண்டு. வாகன போகம் ஏற்படும். வீட்டில் சுப நிகழ்ச்சி ஒன்று ஏற்பாடாகும். கக்கிரனால் சற்று கைக் குறைவு ஏற்படும். மாதத்தின் பிற்பகுதியில் இசைக் கலைஞர்கள், ஒவியர்கள், சிற்ப

சாஸ்திரிகள், இலக்கியத் துறையினர், நாடகத் துறையினர் ஆகிய துட்பக் கலைஞர்கள் நன்கு பாராட்டப்படுவார்கள். புது ஒப்பந்தமும் ஏற்படும். எதிர்பாராத தன்மைகளும் ஏற்படலாம். அதுவும் ID, II, III தேதிகளில் நடக்கலாம். தன்னம்புடைய தேதிகள் 3, 4, 5 தேதிகள்.

மீன ராசி :

புரட்டாசி 4 - ஆம் பாதம், உத்திரட்டாசி, ரேவதி.

இராசிநாதனின் சஞ்சாரம் சஞ்சலத்தைத் தந்தாலும், கக்கிரப் பார்வைக் ககத்திற்கு அடிகொளும் என ஒருவிதத்தில் கூறலாம். பொதுவாகச் சிம்மத்தில் குரு இருந்து, சனி இலாபத்திலிருந்தாலும் மீன ராசிக்காரர் களுக்கு ராஜ யோகம் ஏற்படும். அது இந்த மாதத்தில் மாதத்தின் பிற்பகுதியில் ஏற்பட.

லாம். அதுவும் புதுசாஸ் ஏற்படும். பாய்புக் கிரகங்கள் பனசோதனைகளுக்கு உட்படுத்துவார்கள். தாய் வழி தந்தை வழிபாட்டாளர், மற்றும் பங்காளிகள் சிவருக்குப் பாதுகத்தை ஏற்படுத்தலாம். அதனால் பன விரயம் ஏற்படலாம். மற்றபடி தீவ பரம் இயல்பை. 13, 14 தேதிகளில் எதிர்பாராத தன்மைகளும், 5, 6, 7 தேதிகளில் மொத்தமும் ஏற்படலாம். தட்சணாமூர்த்தியை வழிபட்டால் தோஷ மற்ற வாழ்வைப் பெறுவீர்கள்.

இணையற்ற இராஜயோகமும், நிகரற்ற நிபுண யோகமும்

உலகியப் பிறந்த மனிதர்களின் அங்க அமைப்புக்கள், வம்சப் பாரம்பரியம், கால

சனிவாசரெட்டி தெரு சமூக நல சேவா சங்கம்

செய்தன இ. நகரிலுள்ள இச் சங்கத்தின் இரண்டாவது ஆண்டு விழா 14.9.91, 15.9.91 ஆகிய தினங்களில் தெருவில் நடைபெற்றது. முதல் நாள் இரவு 7 மணிக்கு இந்திய அரசாங்க நாடகப் பிரிவைச் சேர்ந்த கலாவிவாகவிணி நாடக சபாவின் அமைப்பாளர் கலைமாமணி திரு. பி. ஏ. கிருஷ்ணன் குழுவினர் 'குடும்ப விளக்கு' என்ற சமூக நாடகத்தை நடத்தினர்.

15.9.91 அன்று இரண்டாவது ஆண்டு விழா வசூத் அண்டு கோ உரிமைகளாலும் சங்கத்தின் தலைவருமான திரு. ஜெம்சீ. வசந்தகுமார் அவர்கள் தலைமையில் நடைபெற்றது. விழாவிற்கு வந்திருந்தோரையும் முக்கிய விருத்தினர்களையும் நிர்வாகக் கமிட்டி உறுப்பினர் திரு. பி. வெங்கட்டராமன் அறிமுகம் செய்து வரவேற்றார். கந்திரப் பொராட்ட. கிரகம் சென்னை மாநில துகர்வோர் சங்கத் தலைவருமான திரு. ஆர். ஆர். தளவாய் அவர்கள் 'துக்

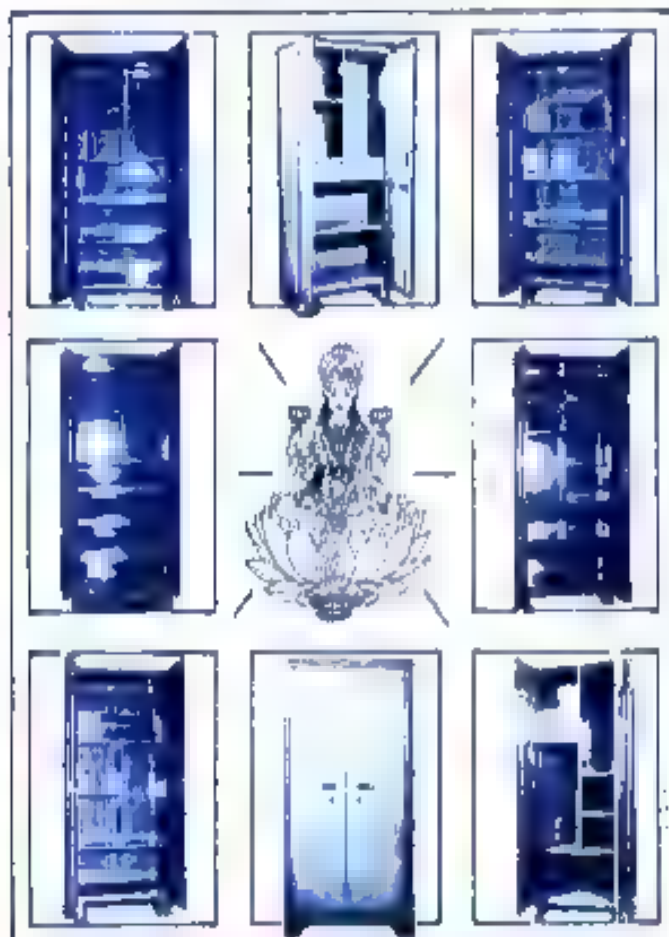
வோர் உரிமைகளும் பாதுகாப்பும்' என்ற தலைப்பில் சொற்பொழிவாற்றினார். துகர்வோருக்குண்டான பல்வேறு உரிமைகள் பற்றியும் என்பது பற்றியும் அவைகளை எவ்வாறு செயலாற்றலாம் என்பது பற்றியும் விளக்கினார். பின்பு 'மங்கைவர் மலர்' பத்திரிகையின் இணை ஆசிரியை திருமதி மஞ்சளா ரமேஷ் அவர்கள் விழா மலரை வெளியிட்டு சங்கம் செய்து வரும் அநேக விதமான சேவைகளைப் பாராட்டிப் பேசினார். தமிழ்நாடு மின்சார வாரியம் செயற்பொறியாளர் திரு. டி. ஆர். இராஜகோபாலன் அவர்கள் 15.9.91, 16.9.91 தேதிகளில் நடைபெற்ற விளைவாட்டுப் போட்டி, தெரிநப் போட்டி, பாட்டுப் போட்டி, மாதுவேடப் போட்டிகளில் வெற்றி பெற்றவர்களுக்குப் பரிசுகள் வழங்கினார். முடிவில் பொதுக் காரியதரிசி திரு. என். கந்தரமூர்த்தி அவர்கள் நன்றிகூற விழா இனிது முடிந்தது.



உங்கள் வீட்டை அஷ்டலக்ஷ்மி அலங்கரிக்கட்டும்!

அஷ்டலக்ஷ்மி பிரேக்கள்

Sathyam®
Corporation



அஷ்டலக்ஷ்மி -
எட்டு வெவ்வேறு
மாடல்களில்
தயாரிக்கப்
படுகின்றன.
ஒவ்வொரு மாடலும்
உங்களுடைய
குறிப்பிட்ட
தேவைகளுக்கு
ஏற்றபடி உருவாக்
கப்பட்டுள்ளது.

வாழ்க்கை
வளம் பெற
அஷ்டலக்ஷ்மி
பிரேக்க்கள்.

சத்யா கார்ப்பரேஷன்

தலைமை அலுவலகம்: 69 எலம்பேட்டை, செஞ்சைலி
(சென்னை நகரத்தின் கிழக்குப் பகுதி) மலையாளம்,
சென்னை-600 004. போன். ஓஃ : 847840, 847830.

கிளை: 63 புரவாகம் செஞ்சைலி, கர்ட்டை அலங்காரம்.
சென்னை-600 007. போன். 865899

கோலம்புத்தூர்: தாமரைத் தெரு, 105D, அழகிய சாலை, கோலம்புத்தூர்-18,

திரைக்கி: 23, கந்தி சாலை தெரு, தெய்வக்குளம், போன். 24414

தரமானது
மலிவானது

- ஆயுட்கால முதலீடு
- ஈடு இயையற்றது

நிலை, இயற்கை அமைப்பு, தட்பவெப்ப நிலை இவைகளுக்கு ஏற்ப அமைகின்றன. ஒருவரைப் போலவே ஏறத்தாழ மற்றொருவரும் இருப்பதும் உண்டு. ஆனால் ஒருவருக்கு இருப்பது போலவே மற்றொருவருக்கும் ஒரே மாதிரியானவைரோகை அமைவதில்லை. ஒரே நேரத்தில் ஒரே இடத்தில் ஒரே வகையத்தில் பிறந்துள்ள இருவரின் வாழ்க்கை நிலை ஒரே மாதிரியாக அமைவதில்லை. எனப் பலரும் கேட்பதுண்டு. ஆனால் ஜாதக சம்பந்தமாக ஏற்படும் இந்த சந்தேகத்தை "கைரோகைகள் ஒரே மாதிரி அமைவாததால்தான் வாழ்க்கையில் நிலையம் மாறுபாடு அடைகிறது," என்கைரோகை வயதுநடிகள் கூறி, "ஜாதகத்தை விட கைரோகை மூலம் பலம் பார்ப்பதே சிறந்தது. என வாழ்ந்துவரும் உண்டு. எது எப்படி இருந்தபோதிலும் மனிதர்கள் வாழ்க்கையில் ஏற்படும் மாறுபாடுகளும், வேறுபாடுகளும் வாழ்க்கையில் அவர்கள் பூர்வ தெய்வத்தில் கேட்டு வந்த யோசனைதற்போதுத்தே அமைகிறது என்பதை ஜோதிட சாஸ்திரம் ஒப்புக் கொள்கிறது. அதனால்தான் ஜாதகம் எழுதும் போது ஆரம்பச் சுவோகத்தில் "பதவி பூர்வபுண்யானாம்" என்று கூறப்பட்டது. அப்படிப்பட்ட பூர்வ புண்யவித்தினால் விடை உண்டாகிறது. யோகங்கள் 12-க்கு மேல்என்று கூறுவர். அப்படிப்பட்ட யோகங்களில் வெவ்வேறு

ஏற்கெனவே அறிந்து கொண்டிருக்கலாம். இந்த இதழில் இராஜயோகமும், நிபுண யோகமும் எப்படிப்பட்டவருக்கு ஏற்படும் என்பதை அறிவலாம்.

உண்மையில் கணப்பனும் பிரதான ரோகைகளான ஆயுள், புத்தி, இருதய ரோகைகள் தனது அமைவு வேண்டும். அப்படிப்பட்டவர்களுக்கு பதத்தில் காட்டிய படி ரோகைகள் (a-b) (c-d) (e-f) ஒன்றுக் கொன்று சீரான இடைவெளிவிட்டு அமைந்தால் இராஜயோகம் ஏற்படும். அத்தகைய இராஜயோகம் ஏற்படவர்களுக்குச் செல்வம் செழும். அவர்களை அபிலாசைகள் நிறைவேறும். சொந்தத்தில் சொத்துக்கள், வீடு வாகன வசதிகள் அமைவும். அத்துடன் விதி ரோகையும் (m-n) சூரிய ரோகையும் (o-p) ஆரோக்கிய ரோகை எனும் புதன் ரோகையும் (x-y) மேற்கண்ட பிரதான ரோகைகளைப் பதத்தில் கண்டவாறு கூடுதலாகச் சென்றால் நிபுணயோகமும் ஏற்படும். ஒரு தொழிலில் நிபுணராக ஆவதும், கலையுலகில் சகலகலா வல்லவராகத் திகழ்வதும் இத்தகைய ரோகைகளின் அமைப்புப்படிதான் அமைவும்.

எந்தே மேகை ஒருவர் பாட்டு, மிகு தங்கம், வயலின், வீணை, புல்லாங்குழல் ஆகிய அனைத்து இசைத்துறையிலும் போற்ற

ஹார்பிக் கழுத்து ஏண்
நீண்டு துருத்திக்
கொண்டிருக்கிறது?

இதுவரை வேறெந்த டாய்ஸெட்
கிளினிகும் நுழைவாத இண்டு
இடுக்குகளில் நுழைந்திட!



றப்பட்டத் திருவதற்கு இந்தகைய இராஜ யோகமும், திபுண யோகமும் அவசியம். இந்த ரேகைகளின் அளமப்பின் காரண மாகவே ஒருவர் தொழில் மேதைவாகவும், மந்தொருவர் சிறந்த வியாபாரியாகவும், ஏற்றுமதியாளராகவும், செல்வச் சிறப்பைப் பெற்றுப் புழுமுடல் திருவார்கள்.

ஆரோக்கிய ரேகை எழும் புதன் ரேகை யும், சூரிய ரேகையும், புத்தி ரேகையும் சேர்ந்து ஏற்படுத்துகின்ற முக்கோணப் பகுதி யான ABC ஒருவரை சிறந்த எழுத்தாளராக ஆக்குவதுடன், சகல கலைகளைப் பற்றிய தொரு விமர்சகராகவும் செய்கிறது. இந்த கைய அளமப்பின் மூலம் முக்கியமான மூன்று அம்சங்களை நாம் அறிய முடியும். 1. கையத் துறையில் மேம்பாட்டை விதி அல்லது சூரிய ரேகையும், 2. சிறந்த முறை யில் புகழுடையத்தக்க அறிவாற்றையைத் தர புத்தி ரேகையும், 3. அத்தகைய கையனாகத் தமது திறனம்பால் அக் கலைகளைத் தொழில் ரீதியாகவும் பயன்படுத்திச் செய்வும் சேர்க்கவும், என்னும் அறிவாப் புகழை எய்திடவும், உதவுகின்ற புதன் ரேகையும் ஒன்று உருவதாய்தான் அத்த கைய நிலையுள்ள திபுண யோகமும் இணை யற்ற இராஜயோகமும் ஏற்படும்.

இப்படிப்பட்ட அளமப்புக்கள் இருத் தும் ஒருவர் முன்னுக்கு வரவில்லை எனில்



அதற்குக் காரணம், அவர் எவ்வாறு தனது ஆற்றவை அறிந்து கொள்ளாமலும், முறை யாக முயற்சி செய்யாமலும், அதுவும் செய்ய வேண்டிய காலத்தில் செய்யாமலும் விட்ட தால்தான் தாழ்மை நிலை ஏற்பட்டுள்ளது என அறியலாம்.

- ஜெயலட்சுமி கிருஷ்ணன்

உங்களது அபிமான ஹார்ப்பிக்
இப்போது மேலும் நன்றாகச்
சுத்தம் செய்கிறது அஸ்ஸலா!



விவரிப்பதற்குக் கேடு கூட கிருமிகளைக் கொல்லவும், கறைகளை அகற்றவும், உங்களை டாய்ஸெட்டை பரிசுசென் படுத்தும்படியதாக வைத்திருக்கவும் உதவுகிறது ஹார்ப்பிக்ஸின் புதிய திருப்பக்கைய ருளில். அதாவது, முனைபலிடச் சிறப்பாக அது உங்களை டாய்ஸெட்டைச் சுத்தப்படுத்துகிறது. மேலும்கூடு ஹார்ப்பிக் லாவ்ஸிட் இந்த ஒரு காரணம் போதுமே!

Harpic

டாய்ஸெட்டை
பரிசுத்தமாய்
வைத்திருக்க
சுத்தமான முறை



புரத் பர்தீக் ஸ்டேஸ் அதோர் கௌரவம்

கோவை, சாயிபாபா காவலி, பாத்தி பூங்கா பகுதியில் வசித்து வரும் பெண்கள் உறுப்பினர்களாக இணைந்து "பாத்தி பார்தீக் ஸ்டேஸ் அபிவிருத்தி" என்றும் பெயரில் மகளிர் மன்றத்தை ஏழு ஆண்டுகளாகத் திறப்பாக நடத்தி வருகிறோம்.

105 உறுப்பினர்களைக் கொண்ட எங்கள் மன்றம் வாரந்தோறும் விவாழ்வுணர்வு ஒய்வொரு உறுப்பினர் வீட்டில் கூடுகிறது. குறிப்பிட்ட ஒரே இடத்தில் சந்திக்காமல் ஒய்வொரு உறுப்பினர் வீட்டிலும் சந்திப்பதால் எல்லா உறுப்பினர்களைப் பற்றியும் அவர்கள் குடியிருக்கும் பகுதி பற்றியும் தனது தெரிந்து கொள்ள முடிகிறது. இதனால் எவ்வோரிடத்திலும் தெருக்க உணர்வும் அதிகரிக்கிறது. சுமார் ஆறாம் குடியிருப்புக்குடும்பம் மேலாக அமைந்துள்ள எங்கள் பகுதி மகளிர் ஒரு கோடியில் இருந்து மற்றொரு கோடி வரைவரை அனைவரையும் தெரிந்து வைத்திருப்பது குறிப்பிடத்தக்க ஒன்றாகும்.

மாதத்தில் ஒரு வாரத்தை எங்கள் பிரச்சனைகளைத் தீர்வு காண்பதற்கு என்று ஒதுக்கி, எவ்வோரும் ஒருங்கிணைந்து செயல்பட்டு அதில் வெற்றியும் காண்கிறோம். மற்ற வாரங்களில் சமையல், மருத்துவம், கையேவைகள் பெயிண்டிங் ஆகியவற்றில் தேர்ந்தவர்களை அழைத்துப்

பேசச் சொல்லியும், செயல்முறை விஷயங்கள் குறையும் அந்தந்த துறைகளில் அனுபவமும் அறிவும் பெறுகிறோம்.

அனைத்து மாதப் பண்டிகைக் கொண்டாட்டங்களிலும் அனைவரும் பங்கு கொண்டு மகிழ்கிறோம். மேலும் முதியோர் இல்லம், அனைத்து இல்லம், தொழு நோயாளி இல்லம் ஆகிய இடங்களுக்கு அவ்வப்போது சென்று உதவிக்கொடுத்திருக்கிறோம்.

கஸ்தானம், இரத்தானம் போன்ற வற்றில் முழு மனதோடு ஈடுபட்டு அதற்காக மற்றவரையும் ஊக்குவிக்கிறோம். வெளியில் சென்று சிறுசு பிசுவ செய்வதை விட எங்களுக்குள்ளேயே இன்ப, துன்பங்களில் பங்கு கொள்வதில் மகிழ்ச்சியும் பெருமைமும் அடைகிறோம்.

பெண் குழந்தைகள் ஆண்ட முன்னிட்டு தங்கள் தங்கள் இதழில் வெளியான பெண் உரிமைக்கும் முன் சேர்ந்ததற்குமான உறுதிமொழி களை பிப்ரவரி 28-ஆம் தேதி எங்கள் தலைவர் திருமதி. தோமணி அவர்கள் தலைமையில் எடுத்துக் கொண்டோம். அப்போது எடுக்கப்பட்ட புனைப்படத்தையும் இதுடன் இணைத்து அனுப்பி யுள்ளோம்.

- தோமணி,
செயலாளர்.

இப்போது, விம் ஏறக்குறைய பாதிவிலையிலே...



**பேரச் சலுகை
அளிக்கும் [கேரிபேக்] தூக்குப் பை.**

இப்போது ஏறக்குறைய
பாதி விலையில்
கிடைக்கிறது நீங்கள்
விருமபுல் விம்.....
பணமிக்கத் தரும்
(கேரி பேக்)
தூக்கும் கபாஸினை

ஒப்பீட்டில் பாராப்போனேன்

பேக் 100 கிராம் விலை

500 கிராம்
கேரிபேக் ரூ 185 அபாய

2.5 கிலோ
கேரிபேக் ரூ 92 அபாய



உபயோகிப்பதென்போ
மேலும் சிக்கன வாயும்
கிடைக்கிறது. இதில்
உய்வுக்கு ஒரு துணிபுறவு
வில் உபயோகமெய்தும்
துறை கொழித்து
பிளக்குகளை விசைக் கை
பெயர்ப்பெற்றவிறது
கைக்குக்கை.

...கந்திகப் பாத்நிரங்களைத்
தூய்வுகிறது ஒளியினுக்க.
விசைத்தொடர் இவ்வே
வாக்குகிற பூதவ விம்
கேரிபேக் உய்வுகள்
தொலக்குகின்ற அளவினை
(தேர்த்தெடுக்கக்
கிடைப்பவைய 500 கிராம்,
1 கிலோ அல்லது
2.5 கிலோ பேக்குகள்)

ஒரு துணி விம் தரும் துலக்கம் அதிகப் பாத்நிரங்கள் ஒளியினுக்கும்

உங்கள் குழந்தைகளின் அறிவுத் திறனை ஓரமிக்கத்தக்க அளவில் உயர்த்துவது எப்படி?

உங்கள் குழந்தைக்கு மூன்று மாதங்கள்தான் ஆகிறது என்பதால் அக்குழந்தை தூற்றுக் கவக்கான விஷயங்களை தன் பிஞ்சு மூளையில் பதித்துக் கொள்ளத் தயாராக இருக்கிறது என்று பொருள்.

நீங்கள் செய்ய வேண்டியதெல்லாம் வகைக்கு 10 பதனவைகள், மரங்கள், மலர்கள், செடிகள், மிருகங்கள், பூச்சிகள், பாம்புகள் இவற்றின் வரை படங்களை தனித்தனியாகப் பெரிய அளவு அட்டைமையில் ஒட்டிவைத்துக் கொண்டு குழந்தையை அன்புடன் அணைத்து அவற்றின் கவனத்தைக் கவரும் வகையில் உரத்த குரலில் அவற்றின் பெயரை உச்சரித்துப் படத்தைக் காண்பித்து இயற்கையைப் பற்றிய அறிவை வளர்க்கவேண்டும்.

குழந்தை ஒரு வயது வளர்வதற்குள் திறமையான விஷய நுட்பம் பெற்றுவிடும்.

அப்போது பாடத்திட்டத்தை விடவும் பகுதிகளைப் பிரித்துக் கொள்ள வேண்டும்.

உதாரணமாக :

1. பகுதி : ஜீவராசியின்

வகை : பூச்சிகள்

விஷயத்துளிகள் : 10 வகைப் பூச்சிகள்

(பூச்சிகளின் வரைபடங்கள் காட்டப்பட வேண்டும்)

(குறிப்பிட்ட பெயருடையவை)

2. பகுதி : இசைத்துறை

வகை : இசைக்கருவிகள்

விஷயத்துளிகள் : 10 வகை இசைக்கருவிகள்

(அவற்றின் படங்கள்)

3. பகுதி : மொழி இயல்

வகை : உரையு வகைகள்

விஷயத்துளிகள் : 10 பதங்கள், சொற்கள்

(10 மொழிகளில் பெயர் குறிப்பிட்டு)

4. பகுதி : இலக்கியம்

வகை : குழந்தை இலக்கிய எழுத்தாளர்கள்

விஷயத்துளிகள் : 10 எழுத்தாளர்கள்

(புகைப்படங்கள்)

இவ்வகை கணிதம் (10 ஜியோமெட்ரி வடிவங்கள்) பொது விஞ்ஞானம் (10 கண்டு பிடிப்புகள்) மனித உடற்சாஸ்திரம் (10 மனித உடல் பாகங்கள் படங்களுடன்) என்று பாடத் திட்டம் தயாரிக்கப்படுகிறது.

இவ்வகை குறிப்புக்களைச் சேகரிக்க Encyclopaedia Britannica என்ற புத்தகங்களில் வரிசை உதவும். இவற்றில் 12 பிங்விலன் 100 பிங்விலன் விஷயத்துளிகள் உள்ளன.

சிறு சிறு விஷயத்துளிகளை இணைத்து பெரிய அளவில் Formula க்களை நாமே தயாரித்து விடை தேடுவது முறையாக பரிசுற குழந்தைகளுக்கு மிகவும் கவையான விஷயம்

என்பிறார்கள்.

உதாரணம் : மற்ற பிராணிகளைக் கொன்று உண்ணக் கூடிய மிருகங்களுக்கான சூத்திரம்.

பகுதி : ஜீவசாஸ்திரம்

வகை : பாஜூட்டிகள்

வரிவை : மற்ற பிராணிகளை உண்ணக் கூடியது

விஷயத்துளி : ஒநாய்.

Formula : இவை 1. எங்கு வாழும்? 2. என்ன உண்ணும்? 3. அவற்றின் குறிப்பிட்ட குணமென்ன? 4. இவற்றின் முதல் எதிரியார்? 5. இவை எந்த வர்க்கத்தைச் சேர்த்தவை? 6. எந்த இனம்? 7. எந்த வழித் தொன்றல்? 8. எந்த மிருகக் குடும்பத்தைச் சேர்த்தவை? 9. எந்த வகையைச் சேர்த்தவை? 10. எந்தப் பிரிவைச் சேர்த்தவை?

பதில் :

1. ஒநாய் - காட்டு நாய். இவை வட அமெரிக்க, கிரீன்லேண்ட், ஐரோப்பா மற்றும் ஆசியா ஆகிய இடங்களில் அடர்ந்த காடுகளில் வசிக்கும்.
2. மான், மூஸ், கரீபு, எல்க், என்ற மிருகங்களை வேட்டையாடும்.
3. ஒநாய் ஒரு நாளில் 40 மைல் தூரம் ஓடும்.
4. ஒநாய் வுட்பமான அறிவுடையது. மனிதன்தான் அழகுடைய ஒரே எதிரி.
5. வெட்டெப்பேடா வர்க்கத்தை சேர்த்தது.
6. பாஜூட்டி இனம்
7. காஃனிடேவோரா வழியில் தோன்றியது.
8. கேனிடே
9. கேனஸ்
10. ஜூபஸ்.

உதாரணம் 2

பகுதி : சரித்திரம்

வகை : ஐக்கிய அமெரிக்க நாட்டின் ஜனாதிபதிகள்

வரிவை : முதல் 10 ஜனாதிபதிகளில்

விஷயத்துளி : தாமஸ் ஜெப்சன்



Formula :

1. ஜனாதிபதி பிரந்த மாநிலம் எது?
2. அவருடைய இளமை நிகழ்ச்சி ஏதாவது ஒன்று?
3. ஜனாதிபதி வரிசையில் இவர் எத்த எண்?
4. இவருடைய மிகக் குறிப்பிடத் தகுந்த சாதனை என்ன?
5. அவருடைய அரசியல் சரித்திர பின்னணி என்ன?
6. அவர் இதற்கு முன்பு வகித்த அரசியல் பதவிகள்?
7. அவருடைய சரித்திர அரசியல் சாதனைகள்?
8. அவருடைய ஆட்சிக் காலத்தின் போது முக்கிய சாதனைகள்?
9. அவருடைய இல்லம் அல்லது நினைவாலயத்தின் பெயர்.
10. அவர் பிரந்த தேதி, இறப்பின் காரணம் என்ன?

இவை போன்ற 10 வினாக்களையும் அவற்றிற்குச் சம்பந்தப்பட்ட இணைப்புச் செய்திகளையும் வழங்கும்போது குழந்தைகளை அறிவுக் களஞ்சியத்தில் 3,55,000 இணைப்பு வினாக்களின் பதிவாகி விடுகிறது என்று கண்டு பிடிக்கப்பட்டுள்ளது.

இவ்வித வினாக்களையும் உருவாக்க ஒரு கணித விதி உள்ளது. அதன்படி துத்து வித வர்ண் அட்டைகளை எடுத்துக் கொள்வோம்.

சிவப்பு, மஞ்சள், நீலம், பச்சை மற்றும் வெள்ளை

இவற்றை ஒன்றுக்கொன்று இணை சேர்த்தால் (துதை) ஒவ்வொரு வினாக்களின் கிடைக்கும். கீழ்க்கண்ட சூத்திரம் அடிப்படையில் பல்வேறு வினாக்களையும் உருவாக்க வாம்.

அதாவது 5 X 4 X 3 X 2 X 1

இதன்படி 120 வழிகளில் 5 வர்ணங்களை இணைக்கவாம்

சிவப்பு - நீலம்; மஞ்சள் - நீலம்; பச்சை - நீலம்; வெள்ளை - நீலம்; சிவப்பு - மஞ்சள்; பச்சை - மஞ்சள்; வெள்ளை - மஞ்சள்...

அவை 6 வர்ணங்களாக எடுத்துக் கொண்டால் 720 வினாக்களாக

7 வர்ணம் என்றால் வினாக்களாக 5040

8 வர்ணம் என்றால் வினாக்களாக 40320

9 வர்ணம் என்றால் வினாக்களாக 362880

10 வர்ணம் என்றால் வினாக்களாக 3628800

11 வர்ணம் என்றால் வினாக்களாக 39916800

12 வர்ணம் என்றால் வினாக்களாக

என்ன விவரப்படைகிறீர்களா?

இத்தகைய அறிவுத்தகத்தை சிறுபிராயம் முதல் ஏற்றுக் கொண்ட குழந்தைகள் தங்களுடைய மூளை நரம்பு மண்டலம் விரைந்து செயல்படும் தன்மையை கைவரப் பெற்றால் புத்தகங்கள் சிவப்பு தங்கள் அறிவைத் தொடர்ந்து பெருக்கிக் கொள்கின்றனர்

இத்தகைய ஒரு மென்மையான, மென்மையான புரட்சியை உருவாக்கியவர்கள் யார், அவர்களுடன் எப்படித் தொடர்பு கொள்வது என்பதை அடுத்த மாதம் பாப்போம்?

- ரேவதி சங்கரன்



நாளில்லாத காய்கறிகளைத் துண்டு
கொக்கி, மிக்ஸரில் கரவாக அரைக்கவும்.
வாணஸ்திரில் எண்ணெய் விட்டு, கடுகு
தாளித்து, கெட்டியான புளி தீருடன் காய்
கறிச் சுவை, உப்பு, காரத் தூள், பெருங்
காயம் சேர்த்து, திறை எண்ணெய் விட்டு
பாத்திரத்தில் ஒட்டாமல் கருளக் கிளறி
இறக்கவும். இந்தத் 'தொக்கு' மோர்சாநம்,
சப்பாத்தி, பூரிக்குத் தொட்டுக் கொள்ள
பிரமாதமாக இருக்கும். பல தாட்கள்
கொடாது.

- உ.மார்.



சென்னை 80

உருவாக்கம்

சென்னை 80

உருவாக்கம்

போராடும் பெண்மணிகள்

சென்மையா தெவித்திருக்கலாம். தெவித்திருக்க முடியும். ஆழ்ந்து யோசித்திருந்தால் இது ஒரு நட்புணர்வு. எண்களாகக் கார் ஒட்டி விடு வந்து, குழந்தையைப் பள்ளிக்கூடத்திலிருந்து கூட்டி வந்து பத்திரமாய்சேர்த்தது நட்புணர்வு. அங்கே பிரச்சனை ஏற்பட்டு விட்டது. நாமும் அதற்குப் பதில் உதவி செய்தோம் - அய்யவனாவதானே..

இதில் பிரர் கேலிக்குப் பயப்படுவானே..

அவன் வய் பூ என்று சொல்லி விட்டால் எண்குப் பயமா?

அவன் வய்ப்புவைப் புறக்கணித்த பிறகு அமைதியாய் நடந்து கொண்டானே அதனால் குழம்புகிறேனா...

அவன் அமைதியாய் விவகினாலும் சமயத்தில் உதவி செய்து உபத்திரவப்பட்டானே அங்கே கழிவிரக்கம் வந்து விட்டதா?

தூண்டானே காரணம்... சகவத்துக்கும் என்சிற வேதனையா?

இதே வேறு ஆளை என்னை இணைத்துப் பேசுவது என் காதில் விழுந்தால் என்ன செய்வேன்..

"என்ன மில்லர், எப்படி இருக்கு உடம்பு? செஞ்சுப் பிஞ்சும்கூட. ஜாக்விதை" என்று தடு ஆயிரம் ஆயிரம் காட்டிவிருக்க மாட்டேனா...?

சொம்ப ஒட்டி விட்டோமா... உதவி என்று அதிகம் தெருங்கி விட்டோமோ.

உன்னே ஒரு பவலினம் வந்து விட்டதோ... அதனால் கேலிக்குப் பயம் தருகிறதோ..

நான் சரியில்லையோ...

சரி செய் சென்மையா.

எப்படி?

உனக்கு எதற்கு அவன் உறவு. அது மனசுலேர்ந்து அவனைப் பற்றி எண்ணக் களை அது.

கெரக்ட். அதான் கெரக்ட். மனசை

சென்மையா ஆமோதித்தான்.

"அறுத்துட்டியா..." மனசு மறுநாள் கேட்டது.

"யெஸ். ஏன்..."

"கேட்டேன்..."

"போய்யப் பார்க்கணும்னு தொண்டையா?"

"தொண்டை..."

"அப்ப அறுக்கலையோ?"

"நாட் இன் தட் வே. ஜஸ்ட் எ பிரெண்ட். ஆயின் சிப்ரெண்ட்..."

அப்படியா... மனசு மடங்கிக் கொண்டது.

மறுநாள் ஆயின் விலாசத்திற்கு ஒரு கடிதம் வந்திருந்தது.

கண்கள் கசப்பட எழுதியிருந்தான்.

"அன்புக்கு தன்றி. ஆவிரம்பான பவலம் வந்து விட்டது இப்போது. நீங்கள் செய்த உதவிகள் இதோ இன்னும் என் கட்டியவைச் சுற்றி இருக்கின்றன. காரிலிருந்து இழுத்துப் போட்டு அடித்தவனுக்கு தன்றி சொல்வ வேண்டும். வீயு எக்ஸ்டென்ஷன் செய்திருக்கிறேன். என் சம்பள செக் மெயுக்கல் ரீ இம்பர்ஸ்பென்ட் கவனித்துக் கொள்ள வேண்டும். தன்றி.

போய்க் வாசலில் பின்னையார் கொலி லுக்குப் பந்து ரூபாய் தருவேன். இந்த முறை ஹற்றிபொன்று என் சாப்பாய் தர வேண்டுமிறேன். உங்கள் மகனுக்கு என் வார்த்தைச் சொல்லுங்கள்."

பந்து, இருபது, முப்பது... தாறு முறை படித்தான்.

காதல் கடிதமாக இது.. அப்பறம் ஏன்னாறு முறை படிக்கிறேன்.

"மேடம் மெயுக்கல் பில் அனுப்பி விருக்காரு. கண்கள். பாஸ் பண்ணி செக் உங்ககிட்டே தரச் சொல்லியிருக்காரு."

"சரி..."

சாரிக்குமாரன்



Edgely

நித்தம்
பழுது
பார்க்கும்
கிட்?

"என்ன செய்வது இப்போது?"

இரண்டு செக்கும் வாய்க்கினான். கணை கக்காக என்று கைபெழுத்திட்டான். வீட்டுக்குப் போய் குழந்தையோடு ஆய்வுப் திரி போனான்.

கட்டியில் அவன் இல்லை.

"புல்லாந்து ஆயிட்டாரா, கணைசன்?"

"இல்லை மோடம். பிஸிபோதெரபிஸ் இருக்காரு."

"முழங்காவில் தயவு அடி. வீக்கம் வடிவலிங்கை. நடக்க பதீதி கொடுத்த புதுபலம் தருகிறார்கள். கைக்கும் பதீதி அவசியம்."

மோசமான கட்டு அது...

கைகர்த்தால் ஒரு ஒரு பானை நகர அதில் நடந்து கொள்பிட இருக்க வேண்டும். கணைசனால் ஒரு பானை வேகத்துக்கு நகர முடிவலிங்கை. வலி. கம்பியைப் பிடித்துக் கொண்டு நடக்க முடியாது தொப்பென்று அப்படியே சரிந்து ஒரு பானை கைகலியில் கொண்டு வந்து தவிர் மறுபடி எழுந்து நின்றான்.

"நடக்க... நடக்க. அப்பத்தான் சந்தம் கட்டினது காரையும்."

"முடியாதவை சிஸ்டர்."

"நடக்க மிஸ்டர்."

"வலிக்குதே."

"வலிக்கும் நட ஆம்பனை வலி பொறுத்துக் முடியாதோ."

மறுபடி பொத்தென்று விழுந்து பானை ஓரம் தின்று தரில் மீது விழுந்தான்.

"என்ன இந்த பேஷண்ட்.. பேஷார் பண்ணுது. கம்பியை உறுதியைப் புடி."

"கை வலிக்குதே."

"சிஸ்டர் தான் நெருங்கப் பண்ணட்டா" சொல்லுமா சகிக்க முடியாமல் உட்கொ

துகழுந்தான்.

"வாரும்மா தீ?"

"கணைசன் சிவையுடும்" அக்கா தங்கை, மகனாக, மகன் எதோ ஒன்றை வைத்துக் கொள் என்பதாய்ச் சொன்னான்.

கணைசனை வாரித் தூக்கி நிறுத்தினான்.

"கணைசன் உங்களை முடியும். டீரை பண்ணுங்க. சரிவாக வேண்டாமா, நியூயூக. தான் புடிக்கக்கறேன். சிஸ்டர், ஆன் பண்ணுங்க."

பானை நகர்த்து, கணைசன் நகர்த்தான். அவன் பிள்ளைக்கு வர உறுதியாய் அவன் முழங்கையை சொல்லுமா பிடித்துக் கொண்டான்.

"வலிக்குது சொல்லுமா."

"வலி தாங்கனும் கணைசன்... சரிவாக னும்மா நினைக்கா வலி-தாங்க முடியும்."

"பத்து நிமிஷம் நடக்கனும்மா, பார்த்துக்குவீங்களா..."

தடுமாறி தடுமாறி நடத்தான். பல் கடித்து உடம்பு அடைத்து நடத்தான்.

"முடியாதவை சொல்லுமா."

"முடியும். இதோ கொஞ்சம் முடி வறதே. இன்னும் கொஞ்சம் டீரை பண்ணுங்கோ" அவன் புதுத்தை இறுகப் பிடித்துக் கொண்டான். பந்து நிமிடத்திற்குப் பிறகு மிஷின் தானே நின்றது. இறங்கியதும் உடம்பு நடுங்கிக் கொண்டிருந்தது. சொல்லுமா அவனை அப்படியே தாங்கிக் கொண்டான். மெய்வ நகர்த்தி வெளியே வந்து உட்கார வைத்தான்.

கணைசன் உதடு பின்று தலை பின் னுக்குச் சாய்ந்து பரிதாபமாய்க் கிடத்தான்.

"அம்மா வந்தவையா...?"

"சொண்டு வேளை வர முடியாதவை பாசும். ஒருவேளை வர போறும்



டிஸ்கோ புட்டு / உட்காணப்படுப்பு, ப.படுப்பு. துவரம் படுப்பு ஒன்றையும் ஒவ்வொரு நினைவும் வீதம்எடுத்து வந்து, னறவைத்து. அரைத்துவைக்கவும். வானலி யில் செல்லிட்டு இவற்றைப் போட்டு உதிரும் வண்ணம் வதக்கவும். (அருப்பை நிழல் போல் எரிய விடவும்) & நினைவும் எக்கறைவைப் பொடித்துப் போட்டுக் கொண்டு, தேமுடிதுருவிட்டுக்கொண்டு, ஏலப் பொடி, முத்திரி சேர்க்கவும். அந் அற்புதமான இந்த 'டிஸ்கோ புட்டு' வாசனை யோடும், அதிக ருசியோடும் இருக்கும்.

- கமலா

னுட்டேன். காந்தால வருவா."

"எனக்குச் சொல்லி அனுப்பக் கூடாது? நான் வந்திருப்பேனே சாயங்கால வேளையா."

"நீங்கனோ வருவீங்கென்று நினைச்சேன்."

"தேத்திக்கும் இந்த மாநிரி அவஸ்தை தானா?"

"நெண்டே நிமிஷம். நடந்தேன்."

"அப்பறம்?"

"முடியலை. வலிய ஒன்று கத்திட்டேன்."

"ஐ...ஆம் ஸாரி."

அவன் பேசுகிறதற்குள்,

அவன் குற்ற உணர்ச்சியில் தவித்தான்.

"சொல்லா வீய் சேர் அந்தக் கோடிய இருக்கும்". அவன் பிள்ளை ஒடிப் போய்த் தன்விடிக் கொண்டு வந்தது.

மறுபடி அவனை அணைத்து சக்கர நாற்காலியில் உட்காற வைத்தான்.

"என்னை பத்து நிமிஷம் நடத்தின்கனா?"

"நடந்தேன்..."

"இவங்க புண்ணியத்தால் நடத்தின்க னாக்கும். தேத்திக்குக் கத்தின்கனோ ஒரு கத்தல் அம்மாடி..."

தலைகுனிந்து பேசுகிறதற்குள்,

"நினை நினை இப்படி நடக்கணும்மா."

இல்லைன்னா பர்மனென்டா வித்தி வித்தி நடக்கற மாநிரி ஆயிரும். அவரு தயவதுக் குத்தான் சொல்றோம்."

"நானாவேர்ந்து நடக்கறேன், சிஸ்டர்."

"வெளிகுட். நீங்களும் முடிஞ்சா வாங் கும்மா."

வீய்சேர்நகரபடுக்கையில் மெய்வ ஏறி உட்கார்த்தான். பழரசம் குடித்தான். சொல்லா வெத்திரி துண்டாய்அவன் முதுகு, முகம் துடைத்தான். மார்புப் பகுதியில் தானே துடைத்துக் கொண்டான்.

நாங்குது என்று கண் மூடினான். தூங்கிப் போனான்.

"நானை மாணை நீச்சலம் வருவேன்" துண்டுச் சீட்டியுள் எழுதி அருகே வைத்து விட்டு வெவியே வந்தான்.

"ம்ஹும் இது சரியில்லை..." மனை மோசமாய் விமர்சித்தது.

"ஏம்மா உர்துன்று இருக்க...?" பிள்ளை கேட்டது.

"அந்த மாமா நொம்பப் பாவயில் லம்மா? யாரும் இல்லைலா நொம்ப புகு...?"

"நாம இருக்கோமே."

"ஏன் உர்துன்று வாரே?"

"கவனவலா இருக்கு" பொதுவாய் பதில் சொன்னான்.



* தலை கொளுத்துகிற வெவியு; வருகிற வீருத்தினர்க்கு, குழத்தை கனக்கு ஐயல் தயாரித்துக் கொடுக்கிறோம். ஐயல் தயாரிக்கும் பொழுது சர்க்கரைக்குப் பதில் வெவிலத் தூளைக் கலந்து தயாரித்தால் உடலுக்கு மிகவும் தயவது. கவைபயம் அதிகரிக்கும்.

- உமா முன்பராஜ்.

மறுநாளும் போனான். பிள்ளையோடு போனான்.

இந்த முறையும் வலி இருந்தது. பத்து நிமிடம் நடக்க முடிந்தது. கைக்குத் தளியே பழுது துக்கி இறக்கி பறித்திச் சொய்ச் சொன்னார்கள்.

அறுவகை விஷயம் பற்றிப் பேசினார்கள். இத்திராணத்தி பற்றிப் பேசினார்கள்.

"அம்மா உனக்கு தாங்கில் சொல்லச் சொன்னா "

"எதுக்கு தேங்கில் எல்லாம்?"

"காதுக்கு இன்ஷூரன்ஸுக்கு எழுதணும்."

"எழுதறேன்." அவன் சொன்னகுறிப்பு களை எடுத்துக் கொண்டான். அவன் சிறிது நேரம் பிள்ளையோடு யோர்ட் பீட்டிங் விளையாடினான். விடுகதை போட்டான்.

"நானைக்கு சண்டே. நீங்க வர வேண்டாம்."

"ஏன்...?"

"இருக்கறது ஒருதாய் லீவு. எதுக்கு சிரமம்?"

"கட் இட்..." சொல்லா கொஞ்சம் கோபமாய் பதில் சொன்னான்.

ஞாயிற்றுக் கிழமை வெகுநேரம் இருந்

தான். அவன் அம்மாவோடு பேசினான். அவனாப் பற்றி விவரம் சொன்னான். அவன் அப்பாவோடு கைக்குப் பேசிய துறாசிக்ஸ், பழக்கம் வாய்வி வந்தான். தான் தவறாது மறு வாரம் முழுவதும் போனான்.

புதுசார்ந்த ஆள் தேவியின் வீவு போட்டு விட்டு சகலமும் மூட்டை கட்டி டாக்ஷி காவத்து விட்டது இறக்கி...

"ரொம்ப சிறமை... ரொம்ப சிறமை உனக்கு." அவன் வீடு கொண்டாடிவது. வயசாவிடுத்து... எங்களுக்குத் தன்னை மீட... நீ தெய்வமர் வந்து உதவி செய்தே... புத்தத்தது.

"வீட்டுடா எத்தனை வேலை வேணு மாணாதும் செய்வேன். வெய்யின் தேர்த்து வ வெய்யே போறதுன்னாதான் கட்டம். "முடிஞ்சு போது வாபென்."

முடிவாது என்று இருவருக்குமே தெரிந்தது. அவன் வா என்று கூப்பிட வில்லை. அவனும் போகவில்லை. அங்கு தான் காதல் அரும்பியது.

பத்து நாட்கள் கடைவாய் நடத்து, உப சாரம் செய்து, சட்டென்று பிரித்தது தாயம் வளர்ந்தது. உங்களை ரோஷ அடிகரித்தது. மணி துத்து அடித்தான் ஆல்பத்திரி போன தோன்றியது.

மனை விசித்திரமாவது. கனகன் போட திரியியது.

மறுபடி ஆபீஸ்-க்குக் கடிதம் வந்தது. சுவைத்திற்கும் தந்தி. வரும் வாரம் வெளவரிக் செருகிறேன். இடைவே ளுமுறை விட்டதற்கும் வர ஆகா. மூன்றே வரிக் கடிதம்.

'கண்ணனே நீ வர வந்திருத்தேன் துள்ளலிக் பரந்திருத்தேன் கண் மயர் தாமரை பூத்திருத்தேன் என் மூகம் வெத்திருத்தேன்'

பாட்டு மனசை ஓடிவது. திரைச்சீலை அசைத்தாலும் அவனோ என்று தோன்றியது. சீசே என்விக்குத்து

மழுதப்பாடாது கண்ண தாளும் காத்திருந்து... மோபம் வந்தது.

மனை கைதையும் விமரிசிக்கவில்லை. சரி கட்டுகோ கெட்டு ஒழி என்று அம்மா இருந்து விட்டது.

ஒரு மனை விட்டுக்குக் கிளம்புமூன் போய் சொந்தான்.

"தந்தைக்கு வதுகிறேன்" என்றான்.

ஆட்டோ பிடித்து பிள்கனாவைக் கட்டிக் கொண்டு வந்தான். பெருக்கினான். திரைச் சீலை மாற்றினான்... மூகம் கழுவி கைவலுக்குப் பவுடர் பூசினான்.

துத்து மூப்பத்தத்துக்கு உக்கன வித்தி வித்தி நடத்து வந்தான்.

பட்டுப்புகடைவைப்பாடினும், மெனிக் கன் பெயர்வைக்கும் மேனாதுகின் கைவந்தான். ஆதிரத்து துத்துறு புகடைவை துத்தி தும்பது பெயர்வை.

"என்ன இது...?" ஆல்பெய்திக் கெட் டான்.

"அன்பு... தந்தி" அதே மொழியில் பழிக் சொன்னான்.

"எனக்கு வேண்டாம்."

"வேறென்ன?"

"கிளம்புகிறேன்."

"ஏன்?"

"பிடிக்கவில்லைவே."

"பரிசு தந்ததுதானே பிடிக்கவில்லை வந்தேன்."

"பரிசு தந்தது பிடிக்கவில்லைவென் தன் தந்த ஆனையும் பிடிக்கவில்லை வென்றுதானே அந்தம்?"

"அப்படியில்லை."

"வேறெப்படி?"

"இது சரிவாய் வராது."

"எது?"

"எதுவும்."

"என்?"

"உனக்கும், சமூகம் இதை விரும்பாது."

"கொணலா... கொண்ணலா... அடிதடிவா... சட்டவிரோதமா?"

குடம் புண்ணினாய் வயிற்றில் எரிசு துடன் வயி இருத்தான். அதற்கு. அகத்திக் கிரை(அல்வது)மணத்தக்காவிக்கிரை இடிக் ஒரு கப் அளவு கத்தம் செய்து. அதை அகிசி



கணத்து எருத்தான் பாய் போய் வரும் திரை வடிக்கட்டி. அந்த நீரில் கிரைவைப் ப்ரஷர் பேனிக் 5 நிமிடம் வேகவைத்து, 3 ல்ப்பூன் தேய்க்காய்த் துருவல், 1/2 ல்ப்பூன் கசசோ, 10 மிவது, 1/2 ல்ப்பூன் பொட்டுக் கடலை மாவு உப்பு கொஞ்சம் இவற்றை அரைத்து. அகிசி கரைத்த நீரில் வெந்த கிரையில் (திரை இறுக்காமல்) பொட்டு இரண்டு கொதி வந்த வுடன் இறக்கி, சாதத்தில் தெய்யுடன் கலத்து வாரம் இரண்டு முறை சாப்பிட 'அல்ஸ்' கத்தமாகக் குணமாகும்.

- பரமேசுர மரும்குணமூர்த்தி.

அழகுதான் பெருக்கெடுத்து ஆறானதோ !!

சாரதா'ஸ் பட்டு சேலைதான்

அழகிற்கு இலக்கணமாகி அமர்ந்ததோ !!!



MISS

TELEX

TELEPHONE

TYPING

TOURISM & TRAVEL

BUSINESS ENGLISH

DO NOT MISS

VISIT ~~MISS~~
DECIDE MISS

Future work



சாலைகள் வளர்ச்சிப்பணம் — சாலைகளில்



எப்போதும் இந்த
சூப்பர் பாதுகாப்பாளர்
எளிதில் எட்டக்கூடிய
இடத்தில் இருக்கட்டும்.

திரு. கருணாநிதி: எந்த நேரத்திலும் ஏற்படலாம். அக்காரது ஏற்படும் போது அதற்கு உடனடி நடவடிக்கை எடுக்கப்படும். தற்போது இருக்கிற நிலைமைக்கு இதுவரையில் எந்தவித நடவடிக்கையும் எடுக்கப்படவில்லை. அதற்குள்ளேயே மருத்துவமனைகளில் இருந்து சிகிச்சைக் கொடுக்கப்பட்டு வருகிறது. காயத்தால் கிணறுவதால் ஆகிவிடுகிறது.

Handyplast



பெரிய கட்டிடம் கட்டி அதில் குடியிருப்பது உடனடி வேலை.

۱. *مجلس شورای اسلامی*، *گزارش و پاسخ*، *شماره ۱۰۰*، *صفحه ۱۰۰*.
 ۲. *مجلس شورای اسلامی*، *گزارش و پاسخ*، *شماره ۱۰۰*، *صفحه ۱۰۰*.

1990-1991

தேங்காய் பருப்பு பாயசம்



"சமூக அத்தலத்து மறுக்கும்."
 "யார் சமூக அத்தலத்து மறுக்கும்?"
 "பரஸ்பரம்."
 "என் பக்கம் பிரச்சினையில்லை."
 "உங்கன் வீடு மரபுடையது."
 "நான் பேசப் போகிறேன். பேசும் முன்
 உன் விருப்பம் முக்கியம்."
 "விருப்பமானதை நிறைவேற்றிக்
 கொள்ளும் நிலைவிலா நான்
 இருக்கிறேன்."
 "விருப்பம் உன்டா இக்கவ..."
 "இரண்டுமே."
 "அப்படிண்ணா?"
 "விருப்பம் உன்டு. இக்கவ..."
 "எப்படி?"
 "என் பிள்ளை இதை அனுமதிப்பானா
 தெரியவில்லை. எனக்கு அது முக்கியம்."
 "செய்..."
 "அவன் அனுமதித்த பிறகு உங்கன் வீடு
 மறுத்தாய்..."
 "சரி நான் முதலில் கேட்கிறேன். உன்
 பதில் என்ன?"
 "எனக்குத் தெரியவில்லை."
 "ஏன்?"
 "குழப்பமாக இருக்கிறது."
 "ஏதனாய்?"
 "இது சரியாக வரும் என்ற நம்பிக்கை
 இல்லை."
 "என்ன காரணம்?"
 "தெரியவில்லை."
 "புருஷன் திணைவார?"
 "அப்படியில்லை."
 "என் மீது பயமா?"
 "இல்லை."
 "பிறகு..."
 "இன்று மலர்ச்சியாய் இருப்பது பின்பு
 வெறுப்பாய் போகலாம்."
 "போகாது."
 "என்ன உதரவுதம். மகிதர்கன்
 மாறுதல் உன்னவர்கன்."
 "நானாகத் துவங்கிய பேச்சு இது."
 "அதனாய் என்ன?"
 "தெருநான் யோசனையில் முடிவு
 இது."
 "யோச வாட்...?"
 "நு உய்ப்பு... சந்தியமாய்.. உன்பிள்ளை
 மீது ஆகா சயாய்..."
 "யெண்டாம்."
 "நான் காநல் என்நிற யோது நிறுமணம்
 பற்றிப் பேசுகிறேன்."
 "புரிகிறது. யெண்டாம்."
 "தன்றி. நானா ஆயிரம்
 சந்திப்போம்."
 "கொயமா?"
 "இல்லை. கொடுக்க என்னாய்
 முடியுமா?"

ஒரு தேங்காயைத் துருவி பிச்சுவிடில்
 பால்வருக்கவும். மூன்றுதாளுக்குமுறைபிழித்
 தெடுக்கலாம். காயாவிலில் ஒரு எசுப்பிடி
 பவத்தம்பருப்பு, உடையைப் பருப்பைப்
 போட்டுச் சூடாய் வறுத்துக் குக்கரில்
 குதமுல வேகவிட்டு அதை மசித்துத் தேங்
 காய்ப் பாவில் கலக்கவும். தேனையான
 வெவ்வும் ரொந்து ஏயப்பொடி போட்டுக்
 கொடுக்கவிட்டு இறக்கவும். புது மாநிரி
 வான குசியுடன் அருமையான பாயசம்.

- சைமதிரி

"சுருத்தவார?"

"ஆமாம். வருகிறேன். குழந்தை
 எப்போது குழந்தை பிள்ளை கண்ணால் கட்டுந்
 தன்னைக் கொண்டிருந்தது. பட்டுப் புடவை
 மேலே மீதே இருந்தது.

குழந்தையை முத்தமிட்டு
 ஆட்டோவில் ஏறினான்.

"ஒன்றுமே சாப்பிடவில்லையேயே."

"தரவில்லை."

"பீசில் வெயிட்ட. ஒரு தொடியில்
 காய்ப்பீ."

"காய்ப்பீயில் மனை திணையுமா?"

"சரி உங்கன் இஷ்டம்" அவன்
 பிள்ளைக்கு நகர ஆட்டோ முன்னுக்கு
 நகர்த்து.

இரவு எப்பது கொவை பாநக நேரம்,
 அது அதுவாய் சித்திரவதை செய்யும்
 நேரம்.

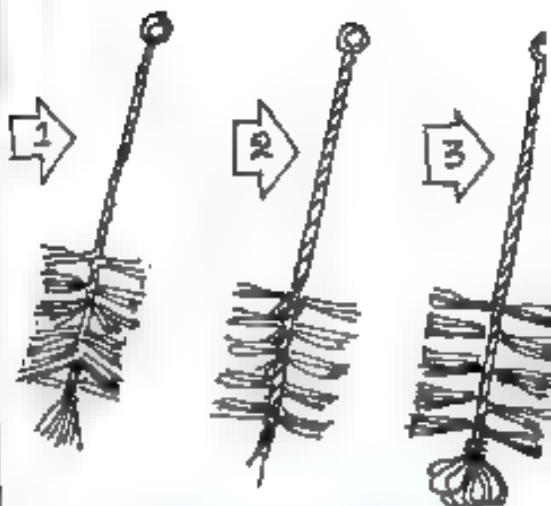
இரவு எப்பது இருட்டு இருட்டு
 எப்பது தனிமை. தனிமை எப்பது துயரம்.
 அதுபவத்தவருக்குத் தெரியும். அந்த
 ஆகாச விலும். ஆகாச விலுத்துக்கு
 அயிர்த்தமே மருத்து. எது அயிர்த்தம்?

(தொடரும்)

ரெஜினா

* பெண்கள் பொதுவாக ஒரு நான் முழுவதும் வேலை செய்கிறார்கள். அதில் கைமயலின் பொது புலியைப் பிசைத்து கரைக்கிறார்கள். பாத்திரம் கழுவும் பொது டீட்டர்ஜென்ட் பவுடரில் கையை விடுகிறார்கள். துணி துவைக்கும் பொது சோப்பு. இந்த மூன்றிலுமே அமிலங்கள் கலந்துள்ளன. இதனால் தானோட்டத்தில் நமது நகங்கள் காய்ந்து கிரல் விழலாம். நகம் உடைவும் தன்மை அடைவும். விரல்துணிகள் பார்க்க அசிங்கமாகலாம். இதைத் தவிர்க்க வேலைகளை எல்லாம் முடித்து விட்டோம் என்று நீங்கள் நினைக்கும் பொது கொஞ்சம் தேய்வாய் எண்ணெயை நகங்களில் சிந்து தேய்த்து விட்டுச் சிந்து தேரம் பொதுமை யாக இருத்து விட்டுப் பிறகு தண்ணீரில் கழுவித் தைக்குட்டையால் அழுத்தித் துடைக்க வேண்டும். தண்ணீரே நன்று அதிக வேலை செய்பவர்களுக்கும் இதே தான். இப்படிச் செய்தால் காய் நகம் கனக்கும் நய்வது.

* பாட்டிய்களைக் கழுவ நாம் கவற் திருக்கும் பிரஷனடி நாம் செம்மைமாக உபயோகிப்பதால் நம்மிடம் உபயோகத் தில் இருக்கும் பாட்டிய்களும் பிளாஸ்டிக் களும் உட்புறம் அழுக்குப் பிடிக்காமல் சுத்தமாக இருக்கும். ஆனால் இந்த மாடுரி பிரஷனரில் துணுக்கமான இடங்களைக் கழுவ இருக்கும் துணியில் இருக்கும் கதலான் குஞ்சுகள் உதிர்ந்துவிடும். இதற் காக அந்தப் பிரஷனடித் துக்கி எறித்து விடா தீர்க்க. இந்த துணியின் கதலான் குஞ்சுத் திற்குப் பதிலாக ஒரு மெல்லிய பழைய துணியில் இருத்து ரீப்பன் போல வளையம் வளையமாக கவத்துக் கட்டி விடுங்கள். இது அதே வேலையை எந்தக் குறையும் இல்லாமல் செய்யும்.



* கொஞ் தொல்வையைத் தவிர்க்க நாம் ஒரு அறைநில் ரிப்பீட் பம்பில் மருத்து அடைத்து மூலைய முடுக்கு எல்லாம் பம்பு செய்து விட்டு அறையைப் பூட்டி வைப்பது வழக்கம். இந்த வேலையை இனிமேல் நீங்கள் செய்யும் பொது கண்ணாடி ஒரு முக்குக் கண்ணாடி போட்டுக் கொண்டு, முக்கு, வாய் இரண்டையும் மறைத்து ஒரு துணி கட்டிக் கொள்ளுங்கள். தலை முடியை முழுவதும் பொறித்து ஒரு டயஸைக் சுற்றிக் கொள்ளுங்கள். இதனால் அந்த நக்க மருத்து கவாசுதின் மூலம் நம் துறைநிறுக்குள் செய்வதைத் தடுக்கலாம். இதனால் கண்ணில் கோளாறு வரக்கூடும் என்றால் அதைத் தடுக்கலாம். சில பேருக்கு நெரிடையாகப் பூச்சி மருத்து தலை முடியில் பட்டால் முடி உதிரலாம். அதையும் தடுக்கலாம். (பட்டத்தைப் பாருங்கள்). பார்க்க முடிபுடிக் கொள்ளுக்காரி போல் நெரியலாம். அதைப் பற்றி யார் என்ன நினைத்தால் என்ன? நம் வீட்டிற்குத் தானே?

* மாவு அறைக்கும் கிரைண்டர், குக்கர் கைப்பிடிகள், கதைய் மிஷின்கள் போன்ற வற்றில் இருக்கும் வுக்குக்கள் தட்டுகள் போன்றவற்றில் சிந்து தேய்காய் எண்ணெய் போட்டு வைக்கவும். வாரம் ஒரு தடவை இப்படிச் செய்யுங்கள். இதனால் எப்போ தாவது மெக்கானிக் அல்லது நாமே சுழற்ற வேண்டுமானால் மிகக் கலபமாகக் சுழற்ற வரும்.



பக்கம்

காமதேனு அளிக்கிறது...

ஆஹா! என் காத் செய்த மாக்கியம்!



**தமிழ்
பங்காரு
ஜீவனவரன்**

தெலிசி நெய்ப்பாக்கி,
மாணிட் சிதை ஹாஸ் பக்கிசு
செவ்வை - 400 808.
பெயர்: 17 98811274833
அதன் அங்கிதாஸ் பெரு
மதிப்பிடலாகலன்.
எல்லா அழகுடன் ஹாஸ்
தாக்கல் தவிரியுது
எங்கள் தனிச் சிறப்பு.

உங்கம்மாவுக்குப் பெண்கள் என்றால்...

68
“என்னாலும் உங்கம்மாவிற்குப் பெண்கள் என்றால் தனிப்பாசம்தான்” ராஜி வாலகிடம் முன்கிணர்.

“உன் மன்னியும் உன் அம்மாவிடம் இதையேதான் சொய்க்கி கொண்டிருக்கிறா னாம்.”

“ஆகா, யார் சொன்னது? நாய்கள் ஒன்றும்...”

“யு... போதும், ராஜி. அம்மா பற்றி எரிச்சல் பண்ண இதுவா சமயம்?”

“அது சரி... இருந்தாலும் பாருங்கள், கூடாது, ஆகாது என்று சொன்னால் கூட யிரா, வேதா எல்லோரும் அம்மானவக் கட்டிக் கொண்டு புறங்கிறார்கள். போகட் டும். அம்மாவாவது சொய்க்கக் கூடாநா? இன்று இரவு அவர்கள் அம்மா இருக்கும் அறையில் படுக்கக் கூடாது”. ராஜி கலவரத் துடன் பேசினான்.

“ராஜி, என்னை என்ன செய்யக் சொய்கிறாய்? அம்மா துக்கப் பட்டவன், பறி கொடுத்தவன்! அவனைக் குழந்தை களிடமிருந்துதான் பிரிப்பதுதான் நாகஇராது. தவிர, உடனே உன் நாத்னார்கள்” “எங்க ளுக்கும் எங்கள் அப்பா போல துக்கம். உனக்கென்ன மாட்டுப் பெண்தான். உன்னை ஏன் இந்தத் துக்கம் பாதிக்கப் போகிறது” என்று பாய்வுார்கள். பேசாதிரு. எல்லாம் பெரியவர்கள் பார்த்துக் கொள் வார்கள்.”

வாக எற்றுக் காலை நீட்டிப் படுத்தான். பத்து நாட்களாக, ஏன் அதற்கும் முன் தந்தையை ஆய்ந்ததிரியில் சேர்த்தறி லிருந்து அவனுக்கு ஏதே அமைச்சல், துக்க மிய்னைய; வீட்டில் தம்பி, தங்கைகள் குடும்பம் வருகை, செயவு எத்தனையோ? உடம்பு அப்பாடா என்று வந்தது. இன்னும் மூன்று நாட்கள் காரியம் முடிந்து அவரவர்

புறப்பட்டுப் போனால் போதும் என்றிருத் தது. அதன் பின்னரே இப்போதாவது அம்மா பெண்களுடன் பேசுவதில், காரி யங்கள் விதரணை சொய்வதில் (ஆமாம் பாவம், அவந்தான் அப்பாவைக் கரை ஏற்ற சம்மிரதாய்ச் சடங்குகளையும் சொய்ல வேண்டியிருக்கிறது. இளைப தலைமுறை யினருக்கு என்ன தெரிகிறது?) துக்கத்துக்கு வந்தவர்களிடம் அப்பாவின் பெருமை



ஸ்ரீபரியா



ஊட்டம் தரும் பவர்



இது குற்றிலும் புதிய உலகம். உலகம் குற்றத்தை கவிடும் பற்பலவற்றை எதிர்பார்க்கும் உலகம். இங்கு குற்றத்தைக் குற்றது சித்திக்க வேண்டும். முனைந்து செயல்பட வேண்டும் நன்றாக ஓடிக்க விளையாட வேண்டும் கடுமையாக உழைக்க வேண்டும். அதனால்தான் உலகம் குற்றத்தைக்குத் தேவைய புதிய ஊட்டமளிக்கும் சக்தி.



உலகம் குற்றத்தைக்கொடுப்போல் சிறப்பாக செயல்பாட்டும் வலுவிய விசேஷமாகத் தயாரிக்கப்பட்ட ஆரோக்கிய பாஸம் - புதிய விவா.

கரீம் பாலில் இருந்து பவர்

பாலில் இருந்து உலகளுக்கு விடைக்கும் எல்லா உலகங்களும் விவாவிலிருந்து உலகளுக்கு விடைக் கிடைத்து பால் கொடுத்த விவா உலகம் குற்றத்தைகின் பறகம் மற்றும் எழுத்துகளின் தன்மைக்கும். முழுமையான ஊட்டத்திற்கும் தேவையான கால்ஷியம் மற்றும் பால் புரோட்டீன் அளிக்கிறது.

8 முக்கிய விட்டமின்களில் இருந்து பவர்

விட்டமின்கள் A, B₁, B₂, B₆, C, D, E, பாலிக் அமிலம், திசுளின் ஆகியவை நிகர்த்து, வலிமை பெற்றது புதிய விவா எனவே நோய் மற்றும் கைப்பை எதிர்த்துப் போராடும் சக்தியும்.

ஒரு புதிய தலைமுறையை

வீவா பவர்



முழுமையான ஆரோக்கியமும் உங்கம் குழந்தைக்கு அளிக்கிறது புதிய வீவா

மால்ட் மற்றும் புரோட்டீனிலிருந்து பவர்

ஆரோக்கியம் அளிக்கும் பார்லி மால்ட், கோதுமை

மால்ட் மற்றும் புரோட்டீன் திரைந்தது வீவா இதனால் உங்கள் குழந்தைக்கு கிடைப்பது கூடுதல் தெய்யு, அரிசி ஊட்டம்.

ஒரு கவையான பானத்திலே உங்கள் குழந்தையின் நாளைய தயவாழ்வுக்கு சக்தி அளியுங்கள். இன்றே வீவா கொடுக்க தொடங்குங்கள்.



உருவாக்குகிறது

கணம் பேசுவதில் காலத்தை ஒட்டி விடு
கிறார் எப்போதும் போனபின், அவரது
வெறித்த முகத்தையும், மோகம் தென்பிவ
விழிகளையும் எப்படி எதிர் நோக்குவது?
அது மட்டும் அல்ல! இத்தனை நாள் அம்மா
முன்பின்னாக இருந்தால் கூட அப்பா
எப்படியோ சிரித்துப் பேசி அம்மாவின்
கொபுத்தையும் ராஜியின் கண்ணீரையும்
எமர்ந்தியமாகத் துடைத்து விடுவார். இனி
எப்படி?

ராஜியின் கூற்றிலும் உண்மை இவ்வா
மல் இருக்கலாம். பெண்கள் எப்போது வந்தா
லும் ஆலக்காய் கறுகாய் முதல் அவர்
களுக்குப் புடைசுவை, பேரன் பேத்தி
களுக்குப் புது உடைகள் என்று அம்மா
வாங்கித்தொருவார். பெண்கள் புறப்படும்
பொழுது 'டிங் டிங்' எனக் அப்பளம்,
வட்டம், பட்டணம் என்று மூட்டை கட்டு
வாள். ராஜிகளோ தன் சம்பா வகுமாவைத்
தந்து இது அதிகப்படி செலவு என்று
நோக்கும். ஏதோ பெண்ணுக்கு ஒரு
ரவிக் கைத் துணி, குழந்தைகளுக்குத்
தலைக்குறி பத்து ரூபாய் கொடுத்தால்
போதாநா என்பாள். இது அம்மா காதில்
விழுந்ததோ போகல!

"நான் என்ன உன் பணத்திலா செல
வழிக்கிறேன். அப்பாவிற்கு ஆவிர்த்து
தங்கு மெல் பெண்கள் வருகிறா" என்பாள்
அம்மா. இந்த விட்டியில் அவர்கள் இருவ
ருக்கும் ஆதம் செலவுகளுக்கு அப்பாவிடம்
கணக்கு எழுதிக்கொட்டியா கேட்க முடியும்?
ஏதோ அவர் பெண்கள் அவர்கள் மூத்துச்
செலவுக்குப் போக, அவர்கள் கைச்
செலவிற்கு மிஞ்சினால் சரி! அப்பாவும்
இவ்வளவு என்னாமல் ராஜி, குழந்தைகளுக்
கும் அல்லப்போது ஏதாவது வாங்கத்தான்
செய்வார். ஆனால் ராஜியின் புடைசுவை
கையப் பார்த்தும் அம்மா உடனே இது போல

யிவாவித்தும் ஒன்று வாங்கிவிடுக்கக்
கூடாதோ என்பாள். ராஜியின் முகத்தில்
உடனே மண்மட்டமாகிவிடும். அதனால்,
இனிமேல் அம்மாவின் செலவு எம துக்கத்
துடன், வாய்(ல்) விக்கையும் ராஜி எப்படிச்
சமாளிக்கப் போகிறார். அம்மானாவத்
தெற்ற என்று அடிக்கடி பெண்கள் வந்தால்
ராஜி என்ன செய்வார்? ராஜிக்கு ஆறுதல்
கூற, அபயம் கொடுக்க மாமனார் இல்லா
மல் போனது அவருக்கல்லவா பேரிழப்பு?
படுகொன்றம் தான் என்ற அவல நிலை
முடித்தது. பனிரொலை.... பிச்சு பிழைந்து
கொண்டிருக்கிறார். ராஜி பிரயிப்புடன் உட்கார்ந்
திருத்தார். இரண்டு நாத்தனார்கள், அரை
டூன் குழந்தைகள், மாப்பிள்ளைகள்,
தம்பி, தம்பிமனைவி, அவர்கள் மகன், வான
ராஜி. அவர்கள் மகன் இத்தனை பேருக்கும்
புதுத் துணி எடுக்க வேண்டுமாம்! இதுவரை
கவந்திக் செய்வே ஆறு ரூபாய்க்கு மெல்
ஆகிவிட்டது.

தம்பி ராமு வெட்டிக்காரன். "அண்ணா,
என் பங்கை ரூபாய் மூலாயிரம் தந்து
விடுகிறேன். நீ என்னசெய்வாயோ, எப்படிச்
சமாளிப்பாயோ" என்று கைகை உதறி
விட்டான். அவந்தான் எப்போதும்
தங்கவன். "பாவம், டிஸ்பிசில் இருக்
கிறான். அப்பாச் செலவு" என்று அவ
ளுக்குப் பரிந்து பேசுவார்கள். எப்போ
தாவது தென்னிந்தியா பக்கம் வரும்போது
(அதாவது எம்.டி.சி.வித்தான்) நூறு ரூபாய்க்
குள் ஆளுக்கொரு 'ஆர்டீபிஸ்' என்று எதை
யாவது வாங்கி வந்து கொடுத்துதல்வ பெயர்
தட்டிக் கொண்டு விடுவான். மற்றபடி வரு
டாந்திரமோ தீபாவளி, சங்கராத்தி எதற்கும்
கண்டு கொள்ளமாட்டான்!!

சரி - இப்போது ஜவுலிச் செலவுக்கு
என்ன செய்வது? அதுதான் ராஜியின் தலை
வாயப் பிரச்சனை! யோசனைகளில் ஆழ்ந்

• போலி செலவுக்கு எப்போது
குடும்பம் செலவுப்பதும் உடனாய்
பகுப்பதும் உபயோகப்போகும்.
ஆனால் என் நேரத்தில் விட்டிக் துவான்
பகுப்பை உபயோகித்து போலி
தவாரிப்பார்கள். உடனாய் பகுப்பில்
செலவுகள் விட்டிக் குடியும் கணமும்
தந்திரம் இருப்பதோடு கணக்குத்
தொடரவையும் குறைவு என்று காரணம்
கொள்கிறார்கள். திட்டமிடும் செலவுதான்
பாதுகாப்பானது!

- உமா புகழ்பாரதி



திருத்த ராஜிக்கு, அருகே பாய்கலனியில்
யீனாவும் வேதாவும் ஏதோ அடிக்குறையில்
கிளிகெப்பது காணில் விழுந்தது.

"அம்மா புதையவைக் கடைக்குச்
சொல்லியதுப்பேயைத் தேடிட்டாயா,
யீனா..." வேதா மெல்ல ஒதினாள்.

"ம் - அவள் என்னடி செய்வாள்?
அன்னா வழக்கம் போல 'வந்தம் குழம்பு'
பாட்டுப் பாடியிருப்பாள்." யீனா முணு
முணுத்தாள்.

"துறு குபாய்க்குள் 'காட்டல்' புத-
ையபாய்! பாருக்கு வேண்டும்? ஊருக்குப்
போதும் போது அதை அப்படியே வேலைக்
காணியிடம் எறித்து விட்டுப் போய் விடு
வேன்..." இது வேதா.

"என் மாமியார் சிரிப்பார்! அப்பா
காரிபத்திற்குப் பத்தாய் நாளுக்குப் பெண்
ளுக்கு ஒரு வெள்ளைக் கிண்ணம் இயல்பா!
கிரேக்கியத்திற்கு இருந்து குபாயில் ஒரு
'கலிக்' புதையவை கூட இயல்பா என்றால்
ஏதிகாட்டுவாள் என் மாமியார். எங்கள்
மாமனார் போன போது நாய்கள் எப்படிச்
செய்தோம் தெரியுமா?" யீனா பித்திக்
கொண்டவாணாள்.

ராஜிக்குத் துக்கி வாரிப்போட்டது.
அப்படி 'ஒயோ' என்று இருக்கக் கூடிய
பெரிய இடமான இவளுக்கு வாய்த்தது
எப்படி? அதற்கு அடுத்த அன்னாள் 'தன்
மாணம்' உட்பட எய்வாவற்றையும் அடகு
வைத்ததை மறந்து விட்டாளா-இந்த யீனா?
அப்படியானால், கெல்யோரம் முடித்ததும்
ஒரு 'போர்க்கணம்' இருக்கிறதா இந்த
விட்டிக்? பத்தாய் நாளுக்குத் தலைக்கு
தும்பது குபாய்க்கு 'ஸ்டல்' கிண்ணம்
கொடுக்கது போதாது? இயற்கைப் பெற்றவர்
போனதற்குத் துக்கம் கொண்டாட வந்தார்
கனா, சிர் வகுவிக்க வந்தார்களா?

புதையவைக் கடைவிலிருந்து துணி
கொண்டு ஆள் வந்தான். ராஜி சமைய
காரையை விட்டு வெளியில் வரவே
யில்லை. மாமியார்தான் புதுத் துணிகளை
'செலக்ட்' செய்து கணக்கிட்டு உத்தே
சுபித்து வைத்துப் பூட்டினார். பெண்கள்
அந்தப் பக்கம் எட்டிப் பார்க்கவில்லை!
மறுதான் சடங்குகள் துக்க மெளனத்துடன்
அணுஅணுகப்படுவதாக வாச நினைத்தான்.
'எப்பா'டு முடித்ததும் அவர்கள் மறுதான்
புறப்படுவதற்கான ஏற்பாடுகளில் இறங்
கினார். கொடுக்கப்பட்ட உடைகள்
அப்படியே பிரிக்கப்படாமல் இருந்தன.

"ஏதோ இந்த முறை இப்படி
வந்தாவிட்டது தங்கக் கூடாது என்று புறப்
பட்டாவிட்டது. அப்பறம் கோடை விடு
முறைக்கு எவ்வளவான வாரதுங்கள். அப்பா
இயல்பாவிட்டாலும் நான் ஒரு ஆத்மா இன்

றும் இருக்கிறேன்..." பார்வதியின் குரல்
தழதழத்தது.

"தீ இருந்தால் என்ன, அம்மா? இனி
அன்னாள் கைப் பொம்மை தீ எங்கனாம்
இங்கு வந்து ஸ்வாநீனமாக இனி இருக்க
முடியுமா என்று எங்களுக்குத் தயக்கமாக
இருக்கிறது."

"அப்படி என்றால்! தீ என்ன சொல்
கிறாய், யீனா?

"அப்பா இருந்தார் பெண்டின் வந்தது.
தீயும் அதந்தரமாக எங்களுக்கு எய்வாய்
செய்தாய்! இனி உனக்கு எந்த உரிமையும்
கிடையாது என்பதைத்தான் ஸ்டல் கிண்ண
மும், துல் புதையவும் சொல்பதே..."

"வேதா, இது என்ன பேச்சு? பட்டுப்
புதையவும் வெள்ளைக் கிண்ணமும் வாய்
கிணாய்தான் பாசம் என்று அரித்தமா? ஏறு

"நாமான் எவச்சிவச் பத்தி
எங்கனாக் கடைகளில் எந்த முறையில்
வாங்க வேண்டும்? பத்திரம்
வாங்குவதற்கு முன்னால், பத்திரத்தின்
அடிப் பாகத்திலோ (அ) வாய்
விளிம்பின் பாகத்திலோ ஒரு சிறிய
காத்தத் துள்ளாடக் கொண்டு செல்
லுங்கள். காத்தத் துண்டு பத்தி
ரத்தோடு ஐக்கியப்பட்டால் அது
மட்டமானது என்பதைத் தராளமாக
தீர்மானித்து விடலாம்.
- திருமதி. தேவனாதன்.



மனவளத்துக்கு ஆவிரக் கணக்கில் உண்டிய
லில் போட்டாய்தான் பத்தி. அப்படி இயல்பா
மல் தம்மைப் போய் தீர்ம தரிசைத்துக்கு
நின்றால் பத்தி இயல்பா என்று அரித்தமா?"
"அம்மா..." யீனா ஆச்சரியப்பட்டுப்
போனாள். "அம்மா, தீ ஒரு அரசியல்வாதி
யாதிருக்க வேண்டியவள். பத்து நாட்களில்
எப்படியும் 'பங்கு' அடித்துப் பேசுகிறாள்?"
"அட பெண்ணா? ஒரு விஷயம்

SANSKRIT
THROUGH
CORRESPONDENCE

संस्कृतम् சமஸ்கிருதம்

தாய் மூலம் 6 மாத வரையில் தமிழ்/ஆங்கில
வாங்கியாக சிறப்புப் பதிர்த்

SANSKRIT THROUGH CORRESPONDENCE

சமஸ்கிருத நெருங்கிய இப்பொழுது தங்களுக்கும் தாய்மூலம்
ஆறே மாதங்களில் பேச, எழுத, படிக்க கற்றுக் கொள்ளலாம்.

தொடக்கிப்பெற்ற சமஸ்கிருத பண்டிதர்களால் வாரிய முறையில் இயற்றப்
பட்ட பர்ட்மன்ஸர் மாதம் ஒருமுறை தாய் மூலம் அனுப்பப்படும், பதிர்தியில் தெர்வு
பெற்றவர்களுக்கு Parkery சான்றிதழ் அளிக்கப்படும்.

இலவச பதிர்த்

ஆங்கிலம்

இலவச பதிர்த் !!!

சமஸ்கிருதம் பதிர்தம் அளவிற்குக்கும் ஆங்கிலம் இலக்கண மற்றும்
உரையாடல் பதிர்த் இலவசமாக தாய் மூலம் அளிக்கப்படும். ஆங்கில பதிர்த்
தேவஸனியவாதொருக்கு சமஸ்கிருத புத்தகங்கள், பதிர்த் பாடங்களை வாரிய, இலவசமாக
அனுப்பப்படும்.

இக் கல்வி மூலம் குறிப்பிட்ட தேதிக்கும் சேர்ப்பர்களுக்கு மட்டுமே

Programme Officer,

இலவச Prospects பெற :

INDIANA SANSKRIT ACADEMY

G/o, Indiana Academy of Management Sciences

Post Box No 1108, Dheshyarkalu Road, Coimbatore - 641 002, Tamil Nadu

தாய்மார்சுக்கு ஒர் நற்செய்தி!

37 ஆண்டுகளாக வாடிக்கைக்காரர்களின்

சேவையில் நன் மதிப்பைப் பெற்ற ஸ்தாபனம்!

செஞ்சுரி பிளவர் மில்ஸ் லிமிடெட்

இந்தியன் சேம்பர் மில்சுஸ் எல்பிளேனேட் - சென்னை - 600 108

எங்கள் தயாரிப்புகள்



உயர்தர மைதா, ரவை, ஆட்டா

சுத்தமான கோதுமையில் நவீன முறையில் தயாரிக்கப்பட்டவை

உங்கள் குடும்பத்தினருக்கு உலவ மிக்க, ஊட்டக் சத்து நிறைந்த சிக்கன
மான செலவில் எளிதில் தயாரிக்கக்கூடிய பலவகை இனிப்பு பலகாரங்கள்,
பரோட்டா, பூரி, ரொட்டி, கேக், உப்புமா, சப்பாத்தி மற்றும் அவரவர்கள்
கவனக்கு ஏற்ற பண்டங்கள் என்றென்றும் தயாரித்திட துரியன் மார்க் மைதா,
ரவை, ஆட்டா உபயோகியுங்கள்.

ஒரு கிலோ பாக்கெட்டுகளில் எல்லா கடைகளிலும் கிடைக்கும்

தொலைபேசி எண்:

தலைமை அலுவலகம்: 562043, 562044 மில்ஸ்: 561701, 562579

GRAMS: Century TELEX: 41-8118 CFM IN

யோசித்து பாருங்கள். இந்தனை நாட்கள் இந்த ஒரு குடும்பத்தின் தலைவராக 'அயர்' இருந்தார் என்ற தோரதா இருந்தது. கடனோ, உடனோ அயர் பொறுப்பு. இவ்வித தலைவரிழந்த குடும்பம். வாகடும் உங்களையர் போல ஒரு குழந்தை. இது உங்கள் எம் போலுக்கும் பொறு உரிமை உண் குடும்பம்."

ராஜி கூட மாநிலவர் கூற்றைப் புரிவதில்
எட்டில் பார்த்தவர்.

“இங்கொன்று உப சொல்வேன். வேதா, மீனா கேட்டுக் கொள்ளுங்கள். அப்பா உங்களுக்குப் பொது உறவு. அவர் சொத்து உங்களுக்குப் பொது உரிமை. அதே போல, செலவினம் நீங்கள் எங்கேனும் பங்கு போட்டுக் கொண்டால் தந்தாக இருக்கும். பாவம், வாய் தாழ கொடுத்த தந்தமேல் குணம் பங்கு செய்வாதிருக்கிறார்கள். ராஜிதங்க பெண்ணாக இருப்பதால் விரைவ சூழிக் கொண்டு இருக்கிறான். அவனுக்கு அருமரணன்பாடு...”

“அம்மா... என்ன சொல்கிறாய்”
பெண்ணின் திடுக்கிட்டவர்.

“என்கொளும் அம்மாவிலிருந்து
பெண்டைதான் ‘உத்தி’ என்று திகைத்
திறார்கள். ஏதோ தம் விட்டில் உழைத்து
வருகிற குழந்தைகள் என்பதாலும்,
பிறந்ததிலிருந்து கொண்டு போகும்
பொருள்களைக் கொண்டு பிறந்ததில் பெரு
மைவை அவர்கள் புகாத்தில் காட்டிக்
கொள்ளலாம். தம் மூதாதையர் உலர்ந்திக்
கொள்ளலாம் என்று அம்மா உங்களுக்கு
வாசிகளைக் கொடுத்தேன். இருக்கிறதோ
இன்னவையோ இட்டு விடப்படுகின்றன. இவ்வாறு

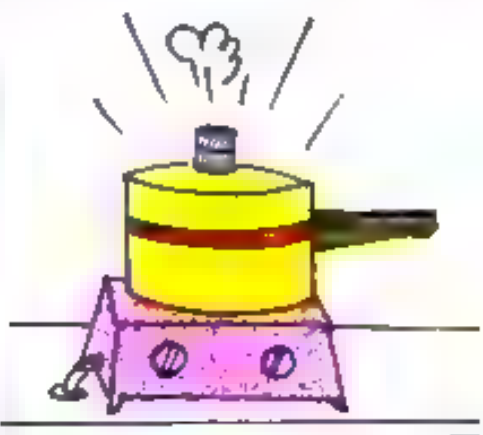
உட்காணவந்தது உபாசித்தோன். ஆனால் இந்த மாதிரி பிரத்த விட்டும் 'பெரும் செயல்' என்று வரும்போது தீங்கையும் வராவதற்குத் தோன் கொடுப்பது உங்கள் புகைபப் பெருமைமைய, அங்கு உங்களுக்கு உண்மதத்திந்ததை, உங்கள் பரத்த மனத்ததை இயல்பு அருத்துக் காட்டுவதான அமைபும். ஆனால் அமைபும் தான் வந்தபுறத்தையினால், உங்கள் இயல்பும் பிரத்ததகம் என்பது பெற்றதுக் கொண்ம மட்டும் அய்வ. அதிலும் பொருளை எடை போட்டு!! புரிந்து கொண்மதுப்பிரகன் என்று எண்ணுகிறேன். இன்னும் எண்ணுமைய 'வாரியம்' வேறு ஒன்று பெரிய பொறுப்பு இருக்கிறது வராவதற்கு... என் விருப்பம் என்பது பெருங்களுக்குச் செய்வதில் மட்டும் இல்லை. தங்கள் பெரிய தகைமன் எய்த்தாலும் தீங்கன் தெறிவிடக்கூடாது என்பதுதான் முக்கியம். எங்களுக்குத் தோன்றியதைச் சொல்லி விட்டோன். தீங்கையும் படித்தவர்கள், எம்மாதத்தில் வரக்கூடிய பட்டவர்களுள்!! பாரிவதி படபடவென்று பேசிய ஆயோசனையில் உண்மையானதுக் கொண்டு வாரில் எய்த்து கொண்டுள்ளேன்.

சாதிக்கு, 'அம்மா, என்னை மன்னித்து விடுங்கள்' என்று ஒடிக்காரனில் விழ வேண்டும் போனிருந்தது.

பெண்கள் குடும்பி கையத்திருத்த புறட
கயகண னடுத்த மெனமாட உருத்தி
கொண்டு தாயை கமல்கரித்தனர். பார்வதி
யின் முகத்திற் பரிசுசாந்து நாடகங்குருப்
பிச் குறுவயல் மலர்ந்தது. நன் தலை சாய்ந்த
யின் குழம்புப் சிதறியிடது என்ற
தம்பிக்கை ஒளி அடிக் விழைது.

[illegible]

திருமதி. தேவசந்திரன்.



விட்டு வந்த வாரியத்தின் மத்திய வருமான குடியிருப்பிக் குறுக்கு நூல் அடி அளவு அடுப்படியில் காவத்தன் வித்த அலமேலுவிற்கு இதுதான்வரை அதன் குறைகூட வடவியல்லை.

"இதுதான் சமைப்பதா?" என்று இயந்திரமில்லாமல் தன் அடுப்படியைப் பற்றி இடித்துக் கூறி விட்டுப் போன ஓர்ப்படியால் வந்த எரிச்சலை கணவன் கண்களையிடம் காண்பித்தான்.

"கொஞ்சம் இடிச்ச அலமால் கட்டுவ் கொண்டு எவ்வளவு தரம் அடிச்சிண்டென் கேட்டேனா? இப்ப உங்க தம்பிப் பெண்டாட்டி வந்து என் மானத்தை வாங்கறா... இதோ பாரும் மெகடையா இது.. சந்திரன், பிரிசன்ஸ் காணர காணரயா பேத்துண்டு வர்றது.. அன்னிக்கு அடை கர



சென்று இருக்கிறதா கொல்லிண்டு சாப் மங்க ஆனா அடை மாவினே காணர விழுத்த உங்களுக்குத் தெரியாது.. அலமாரி வெய்யாப் கம்பி கம்பியா நீட்டிண்டு இருக்கு.. அந்தத் துருப்பிடிச்ச கம்பி என் னிக்கு சாம்பாரியே தவறி விழப்போறதோ தெரியலே... சிங்கா இது! மான 'அசிங்க' எழுவின தண்ணி போகாம அடைச்சிண்டு சே. புலி ஜாடிவைத் திறத்தா எரி ஓடறது. கொத்துமயி கடைவிலே பங்கி... அரப்பு டப்பாவிலே சரப்பு.

"ஒரு பாடாயி வெட்டிசெரண்டர்... அதுவே பெய்ட் அடிச்சடி சட் ஆயிடறது.. அழகா ஒரு கடைசிய் டேயிங் உண்டா... ஒரு ஃபிரீட்ட் உண்டா... உங்க தம்பியைப் பாரும்னோ... கமலா கேட்கறானோ என்

னவோ டட்டக்கு எல்லாத்தையும் வாங்கி போட்டுடறார். அவளும் பெருமையா பித்திக்கிறா... உம் தான் கொடுத்த வச்சது அய்யவையுதான் புறங்கூண்டாட்டம் இத்த னுண்டு இடத்திலே வடிச்ச கொட்ட வேண் டுயிருக்கு" இப்படி கண்களையிடக் கொட்ட ஆரம்பித்தவர் திருத்துப்பவனாய்த் தெரியவில்லை.

கண்களையிட் கண்களையிட் மாட்டிக் கொண்ட எதிர்த்தெயிலில் ஒரே எம்.எம்.ஏ. வாய் முழித்தான். ஏதோ தன் மத்தியதர வருவாயில் எந்தியமாவை நானாது சூதா அடி விட்டால் ஜீவனம் செத்து வந்தவன் இப் போது 'நீவன அளவு' பிச்சைப்பால் பிடுங்கி எடுக்கப்பட்டான். தன் வருவாயில் வாங்கு குசியாக இருவாய் சாப்பிடுவதே இருமுறி. இதில் இதைக் கொண்டா அதைக் கொண்டா என்றால் என்ன செய்வான் பாவம்.

அலமேலுவையும் கொல்லக் கூடாது. சமைப்பில் கெட்டிக்காரி. கொட்டுறதும் கவத்தாய் கூட தாக்கை கொட்டிக் கொண்டு சாப்பிட்டுத் தொண்டும். வகை வகைபுற சமைப்பதில் தேர்த்தவர். திங்கன் இது. செய்வாய் இது என மெனு போட்டுச் சமைப்பான். திணு திணு, புது புது சமைத்துப் போடுவான். கண்களைய குசி உண்ட பூசையால் தாக்கையும் மூக்கையும் வளர்த்து விட்டிருந்தான்.

இப்போது அலமேலு உண்டியில் உண்டித்தனம் செய்ய ஆரம்பித்திருந்தான்.

"ஏன்டி... சாம்பாரியே இத்தகை உப்பை கொட்டியிருக்கே" என்பான் கண்களையிட்.

"ஊம்... அது உப்பில்லை... இத்த னுண்டு சமைப்பில் குயிலே புழுங்கிண்டு சமைக்கிறதிலே விவரங்கவால் கொட்டறது தவறி சாம்பாரியே விழுத்திருக்கும்" என்பான். கண்களையிட் கதறடிப்பான்.

அவனுக்குப் பிடிக்காத உப்புமாவை மொத்தமாக ஒரு வாரத்துக்குப் பண்ணி வைத்தாற்போல் தினமும் அவன் முன் வைப்பான்.

"இறவு இந்த உப்புமாவை தூர எறி... ஏன் இட்லி தொகையெய்யலாம் மறந்து தொலைச்சிட்டயா" என்பான் எரிச்சலாக.

"ஆமாம்... இந்த எறவு புடிச்ச ஒட்டைக் கிளர்ண்டார தக்கி எறிந்துட்டு அழகா ஒரு டிப்டிக் கிளர்ண்டர் வாங்கித் தாங்க. தொகை இட்லி பத்தி யோசனை பன்றேன்" இடக்காக பதிலளிப்பான்.

"தயிரு ஏன்டி புரிச்சத் தொலைக்கிறது" என்பான்.

"பிரிசுட்லா வாங்கித். தத்திருக்கீங்க. பானை உளறவிட்டு உங்களை வைச்சி புலிக்

காம எடுத்து ஊத்தரத்துக்கு" குமட்டியே
குத்தாத குதரயாகக் குதரயான்.

குப்பையைப் பெருக்காமல் வேண்டு
மென்றே தட்டைத் தளரையில் வைத்து உட்
காரச் சொல்வான். கைகளை ஏதும்
பேசாமல் அந்தக் குப்பை மேட்டில்
உட்கார்ந்து தன் தொப்பையை திரையில்
கொள்வான். ஏதாவது பேசினால் 'டைஸிங்
டேயிங்' கோரிக்கையை காரினை எழுப்பி
விடுவாளென்ற பயந்தான்.

தாவிற்கு ருசியாக கைத்துப் போடு
பவர் இப்படி தாலில் தரையில்லாமல் தன்
வருவால் வரம்பை மீறிவ கோரிக்கையை
வைத்ததில் கைகளை ஆடிப் போய்
விட்டான். அதுவும் கைவயான உண்டியில்
ஒரு வண்டி மண் விழுந்ததில் வேறு வழி
யின்றி ஒரு வழியானான்.

முதல்கட்ட நடவடிக்கையாக கைவய
களை தடுப்புச் சைகை இடித்து அவை
மாக்கிக் கட்ட, பொது சேம தலத்தியில் மீதி
யிருந்த பணத்தைக் கடனாக வாங்கினான்.
அவமேலும்கூட அக்கம் பக்கத்து வீடுகளுக்குச்
சென்று அடுப்பங்கரை ஆய்வு நடத்தி வந்து
மேடைக்குக் கட்டுப்பாக்கல், கற்றுப்பற்
கவர் எங்கும் கவர் தட்டல் கல் என்று அவன்
பட்டுட்டியல் கல்லைத் தூக்கிப் போட்டு
விஸ்தாரமாக்கினான்.

அடுத்து ஆயுள் காப்பீட்டு கழகத்தின்
கடனாகக் காப்பீட்டு தட்டைத் தேயிலும்,
கிரைண்டரும் ஏப்பமிட்டன.

சைபத் தவணை என்ற பெயரில் கை
சைபையைக் கட்டப்படுத்தி குளிர்ப்பதனப்
பெட்டி வரவழைக்கப்பட்டது. வந்ததும்
வராததுமாக அனைத்து நிறத்து பார்த்து
அவமேலு ஆத்திரமடைந்தான்.

"எட்டாவிரம் கொட்டி ஒரு பொருள்
வாங்கிறோம் பார்த்து வாங்கக் கூடாது"
என்று அவமேலு கேட்ட போது என்னவோ
ஏதோ என்று கைகளைப் பயந்தே போய்
விட்டான்.

"ஏதோ பல்பும் உண்டாது என்று
க.வி.சே போடறானே கடைக்காரன் ஏமாந்
திட்டானா... குடா எடுத்து காப்பிடவாண்டு
ஆகையாவிருத்தேன். இப்படி ஏமாந்து வாங்
கிட்டு வந்திருக்கேனே" என அவமேலு
கத்திய போது ஏகப்பட்ட ஆத்திரம் வந்தது
கைகளைக்கு. அடக்கிக் கொண்டான்.

ஆனால் அவமேலு கைவயவரை புதுப்
பீத்தல் திட்டத்திற்கு சைகையை அருக்கிக்
கொண்டே போனான்.

"ஏன்னா... பழைய குக்கரைப் போட்
டுட்டா, புது குக்கருக்கு துறு குபா குதரச்
சென்றா என்... அது மாநிரி பழைய சேல்
அடுப்பைப் போட்டுட்டு புதுசு ஒன்று வாங்

கிடலாம்... பழசெய்வாம் நிரந்தர பரிசு
மாட்டும்."

"ஏன்டி ஒன்று செய்... நானும் பழசு
தான் பேசாம என்னையும் போட்டுட்டு
புதுசாவாங்கெயென்கொஞ்சம் நிம்மதியா
இருக்கும்" கைகளை எரிச்சலாய்ச் சொல்
வான்.

"போங்கன்னா நீங்கனே இருக்க பரவா
யிங்கை" என அவமேலு அங்கேறித்து ஆத்
திரமட்டினான்.

ஆக அவமேலு வீட்டு அடுப்பங்கரை
இப்போது புதுப்பொலிவுடன் பண்பைத்
தது. வழுவழுவென்ற கட்டுப்பாக்கல் மேடை
யில் புதுமணப் பெண்ணாய் புது கால்



கட்டல் அமர்ந்திருந்தது. அழகான அவமாரி
யில் ஜோராக சினாய்டிக் ஐரானின் அணி
வருத்தன. அடக்கமான கிரைண்டரி, அட்ட
காகமான ரிபிரிட்டு, 'சன்மக்கா' போர்த்
திக் கொண்டு கொழுக்கொழுவென்ற காப்
பாட்டு மேலாறு, நாற்காலிகள் என அந்தனை
அம்சங்களும் நிறைந்து கைவயவரை
அட்டகாசமாக சிரித்து உன்மாதான்.

ஆனால், கைகளையின் வருமானத்தின்
பெரும் பகுதியை இப்போதெய்வாம் கடன்
நின்று விடுவதால் அவனுக்கு மாதத்தில் பல
நாட்கள் பழைய சோறு காப்பிட வேண்டிய
நிலை...

அகிலா கார்த்திகேயன்

தமிழ் நாட்டில் கல்யாணம் அல்லது விசேஷம் என்றால் 'வடை - பாயசம்' அரிட்டங்கன் ஸ்பெஷல் மட்டுமல்ல அவ சிவமானாலும் கூட. அதே போல் ஒவ்வொரு சமூகத்தினரும் அவர்களுடைய விசேஷநாட்களில் சில ஸ்பெஷலான துவிட்டங்களை பாரம்பரியமாக செய்து வருகிறார்கள்.

குஜராத்தி திருமணம் என்றாலே வாலா கடை ஸ்விட்டும் மலாலாவும் தான் நம் நினைவில் மணக்கும். ஒரு மிகச் சாதாரண விருந்தென்றால் கூட தான்கு அல்லது தந்து ஸ்விட், இல்வையென்றால் விருத்தே கோடுக்காது என்பதொரு திருமதி ரக்ஷா நரேஷ் மேத்தா. பாபாவாய் நகைக் கள... யின் அநிபாண திரு நரேஷ் மேத்தாவின் இவ்வத்தாசியான இவர், 'பாஸந்தி' போன்ற குஜராத்தி துவிட்டங்கள் பல இருந்தும் உங்கள் ஊர்ப் பாயசம் போல எங்களுக்கு ஸ்ரீகண்ட்' என்றொரு.

பூக்கண்ட்

தேவையான பொருட்கள் :

செங்குண்டி

வடிகட்டிய தயிர் - 3 கப்

சர்க்கரை - 1 கப்

பழவகைகள் - சாத்துக்குடி,

மாம்பழம், திராட்சை முதலியவை

ஒலக்காய், பச்சை கற்பூரம்,

பாதாம், பிஸ்தா பருப்பு

- அவ்விற்றுத் தகுந்தாத் போல

செய்முறை :

தண்ணீர் இல்லாமல் தன்கு வடிகட்டிய தயிருடன் சர்க்கரை சேர்த்து நன்கு கலக்கி (மிக்ஸரில் அடிக்காமல்) ஒலக்காய், பச்சை கற்பூரம் சேர்த்து சிறிதாக தறுக்கிய பழ வகைகளையும் அதில் சேர்த்து குவீர் பதனப் பெட்டியில் 3 மணி நேரம் வைக்கலாம். பின் அதன் மேல் பாதாம், பிஸ்தா பருப்பு தூவி அலங்கரிக்கவும்.

காண்ட்லி

தேவையான பொருட்கள் :

கடலை மாவு - 1 கப்

புளிப்பில்லாது மோர் - 3 1/2 கப்



* ரேஷ் நேஷ் செய்தி



* திருமதி அபிஷேகா

பச்சையினகாய் - 2

கொத்துமல்லி தேங்காய்த் துருவல்

- தேவைக்கேற்ப

ஈடுகு - 1 லுபூன்

சிரகம் - 1 லுபூன்

செய்முறை :

கடலைமாவினை மோரில் இட்டு கட்டி வில்லாமல் கலக்கிக் கொண்டு, அடுப்பில் வாணலியை வைத்து 'மோர்கூழ்' கிளறுவதைப் போல குட்டாமல் கிளறி எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும். சிறிது நெய் வேண்டுமானால் விட்டுக் கொள்ளலாம், பின் அகலமான தட்டியோ அல்லது சப்பாத்தில் கல்லிலோ இறனை மிக மெல்லியதாகத் தட்டி நன்தளமாக வெட்டிக் கொண்டு பின்



அறனை ரிப்பன் போல கருட்டி எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும். இதே போல மற்ற மானவயெல்லாம் செய்து ஒரே அளவில் ரிப்பன் போல கருட்டி வைத்துக் கொள்ளவும். இர அகலமான தட்டிய் இவைகளை நிரப்பி மேலே தாளித்த ஈடுகு, சிரகம், சாண்டமாக நறுக்கிய கொத்துமல்லி, ஏலக் காய்த் துருவலைக் கொண்டு அலங்கரிக்கவும்.

ஓங்கள் வீட்டுக் கல்வாணங்களுக்கும் விசேஷங்களுக்கும் எங்கள் தெருங்கிய உறவினர்களை விட இந்து நண்பர்கள் உவகையோடு வருகைதருவது பெரும்பாலும் எங்கள் பிரியானி ஸ்பெஷலை கவைப்பதற்கே என்பதொர் திருமதி ஹமிதாபாறு அபூக்கர், 'சைமந்த பிரியானியில் பாகமதி அரிசி

இரண்டாக உடைத்திருக்கு மேலானால், அவர்கள் சைமயலில் அரைகுறை' என்று குறிப்பிடும் திருமதி அபூக்கர் இங்கு அவர்களின் ஸ்பெஷலான பிரியானியையும் அதற்குத் தொட்டுக் கொள்ள நோதாக கத்தரிக்காய்ப் பச்சடி செய்யும் முறையினை யும் விளக்குகிறார்.

பிரியானி ஸ்பெஷல்

தேவையான பொருட்கள் :

பாகமதி அரிசி - ½ கிலோ

மட்டன் - ½ கிலோ

தயிர் - 1 கப்

வெங்காயம் (பெரியது) - 2

தக்காளி - 2

மற்றும் இஞ்சி, பூண்டு,

புதினா, கொத்துமல்லித்தழை,

மஞ்சள் பொடி - 1 சிட்டிகை

மிளகாய்ப் பொடி - 1 லுபூன்

உப்பு - தேவைக்கேற்ப

ஸ்பெஷல்

செய்முறை :

வெங்காயத்தை நறுக்கிக் கொண்டு, வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு பொன்னிறமாக வதக்கியவுடன் அதில் இஞ்சி, பூண்டு அரைத்த விழுதை இட்டு பிண்டும் தன்ரு வதக்க வேண்டும். பிறகு தக்காளி, புதினா இலை, மல்லித் தழை, மிளகாய்ப்பொடி, மஞ்சள் பொடி போட்டு அதனுடன் தயிர்சேர்த்த மட்டனைசேர்த்துக் கிளறிவிட்டு பின் இக்கலையையினை லூக்கரில் வேக வைத்துக் கொள்ள வேண்டும். பிறகு முன்பே முக்கால் பதத்தில் வடித்திருந்த பாகமதி அரிசியினைக் கீழே அகன்ற பாத்நிரத்தில் பரப்பி அதன் மேலே சிரக மட்டன் மசாலா பரவலாக நிரப்ப வேண்டும். இப்போது மட்டன் பிரியானியைக் குண்டு போட்டாமல் குக்கரில் ஐந்து நிமிடம் வரை புழுங்கச் செய்ய வேண்டும். பறிமாறுவதற்கு முன்பு அரிசியினை கிளறும் போது அது உடைத்து விட்டாமல் பார்த்துக் கிளறுவது அவசியம். (தேவைப் படுபவர்கள் இஞ்சி, பூண்டு விழுதுடன் சைகா, தேங்காய் அரைத்துவிடலாம்.)

சத்திரிக்காய் பச்சடி

தேவையான பொருட்கள் :

ஒரே சீராக உள்ள உருண்டை சத்திரிக்
காய் - ½ கிலோ

முழு மிளகு - 1 கல்பூன்

சீரகம் - 1 கல்பூன்

வெங்காயம் - 3

தயிர் - 1 தேக்கரண்டி

வெங்காயம் - சிறிதளவு

தேய்காய்ப்பாய் - ½ கப்

செய்முறை :

அடிக்கணமான வாணலியில் கடுகு, கறிவேப்பிலை இட்டு தாளித்தவுடன் நறுக்கிய வெங்காயத்தை அதில் இட்டு வதக்க வேண்டும். பின் தூங்காக பிளவுபடுத்திய சத்திரிக்காய்களை அதில் போட்டு உப்பு மஞ்சள்தூள் போட்டு சீயாமம் ஒரே சீராக வதக்க வேண்டும். பிறகு மிளகுடன் சீரகம் தண்ணீர் சேர்த்து அரைத்த கிழுதினை அதில் இட்டு நன்றி வந்தவுடன் இறக்கும் சமயத்தில் தயிர், வெங்காயம் தேய்காய்ப்பாய் சேர்க்க வேண்டும்.

மகாராஷ்டிர மாநிலத்தில் செய்யும் உணவு வகைகள் ஏறக்குறைய குஜராத்தியர் உணவு வகைகளான ஒத்திருந்தாலும் அதில் சேர்க்கும் பொருட்கள், அளவுகள் மாறு பாடுபாடையவை எங்கிறார் திருமதி சத்திரி பாய். மாத்திரிக்கு ஒரு முறையாவது தங்க ளது மகாராஷ்டிர ஸ்பெஷலான 'மசாலா பாத்' செய்து விருத்தினர்களைக் கவர்த்து விரும் இவர் அங்குணவீணைச் செய்யும் முறையினை வினக்குகிறார்.

மசாலாபாத்

தேவையான பொருட்கள் :

பாகமதி அல்வது எதாரண பொண்ணி
அரிசி உயர்த்தரகம் - ½ கிலோ

கசகா - ஒரு ல்பூன்

பூண்டு - 3 அல்வது 3

ஜீரகப்பவுடர் - 1 கல்பூன்

தனியா பவுடர் - 1 கல்பூன்

மஞ்சள் பொடி - 1 சிட்டிகை

உருளைக்கிழங்கு - 4

காஸிப்பைவர் நறுக்கியது - 1 கப்

பட்டாணி - 1 கப்

தேய்காய்த் துருவல் - 1 கப்

எள் - 1 கல்பூன்

செய்முறை :

அடுப்பில் வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு கடுகு, சீரகம் வெடிக்கவிட்டு (ஏலக் காய் வலங்கம் பட்டை வேண்டுபவர் இத லுடன் சேர்த்துக் கொள்ளலாம்) தளவாக்கிய நறுக்கிய பச்சாமிளகாய், கறி வேப்பிலை இட்டு அறறுடன் பட்டாணி னையுப் போட்டு 3 நிமிடம் வதக்க வேண்டும். பின்பு இதனுடன் சீரகப் பவுடர், மஞ்சள் பொடி, தனியா பொடியினை சேர்க்க வேண்டும். பிறகு தண்ணீரில் களைந்த அரிசி வினைதாங்கு வடிக்கடிப் பிறகு வாணலியில் சிறிது நெய் சேர்த்து பொன்னிறமாக வறுத்துக் கொண்டு அதற்கு 1 : 1½ எள்நிற ணைக்கில் நீர் சேர்த்து கொடுத்து வரும் போது மசாலா கிழுதினை (பூண்டு, இஞ்சி, தேய்காய், எள்ளு) சேர்த்து பின்பு வேக வைத்த உருளைக்கிழங்கு காஸிப்பைவர் போன்றவற்றை போட்டு உப்பு சேர்த்து மெதுவான லீயில் பதமாக்க வேண்டும். இறக்கும் சமயத்தில் சிறிது தயிர் அல்வது புளி சேர்க்கலாம். (இம் முறையில் குக்கரில் வைத்தால் அரிசி ரொம்பவும் புழுங்கி விடும். உதிர் உதிராக இருக்காது.)

- சீதாஜி.

திருநெல்வேலி ஸ்பெஷல்

மனோகரம் :

சுட்டைமாயு 800 கிராம், அரிசிமாயு 200 கிராம் கலந்து சிறிதளவு வெண்ணை (அ)



டாஸ்டா, சேர்த்துப் பிசைந்து, உளுத்தம் தேன்குழாய் அச்சில் பிழிந்து, கரகரவென்று எடுக்கவும். பிழிந்த தாசைலவிட பெரிய தாசையில் சேவு கெடக்கும். அதிகமாக நொறுக்காமல், பெரிய கம்பிகளான இருக்கும்படி நொறுக்கவும். 800 கிராம் வெங்காயத்தைப் பாகு காய்ச்சி (பாகு பருப்புத் தேய்காய் பாகுபதம்) இறக்கி 'சேவு'களைப் போட்டுக் கொள். இறக்கவும். ஏலம், தேய்காய் எதுவுமே தேவையில்லாமல் மிகமிக அதிகருசியோடு இருக்கும் இந்த மனோகரம். சர்க்கரைப்பாகு வைத்தும் கிளறு வார்கள்.

- கமலா.

akv oil

தூக்கி எறிய போகும் பாட்டிலுக்கும்
சேர்த்து காக கொடுப்பானேன்

அதிக விலையை தவிர்க்க
அழகிய 100 கிராம், 200 கிராம்,
500 கிராம் பாக்கெட்டுகளில்
AKV தேங்காய் எண்ணெய்



அதிக 100 கிராம் நெயர் கட்டினை விட
100 gms ரூபாய் 8.98
200 gms ரூபாய் 13.70

புதிய தொழில் துட்பத்தில்
மைக்ரோ ஃபில்டர்
செய்யப்பட்டது.

அதிதாய்

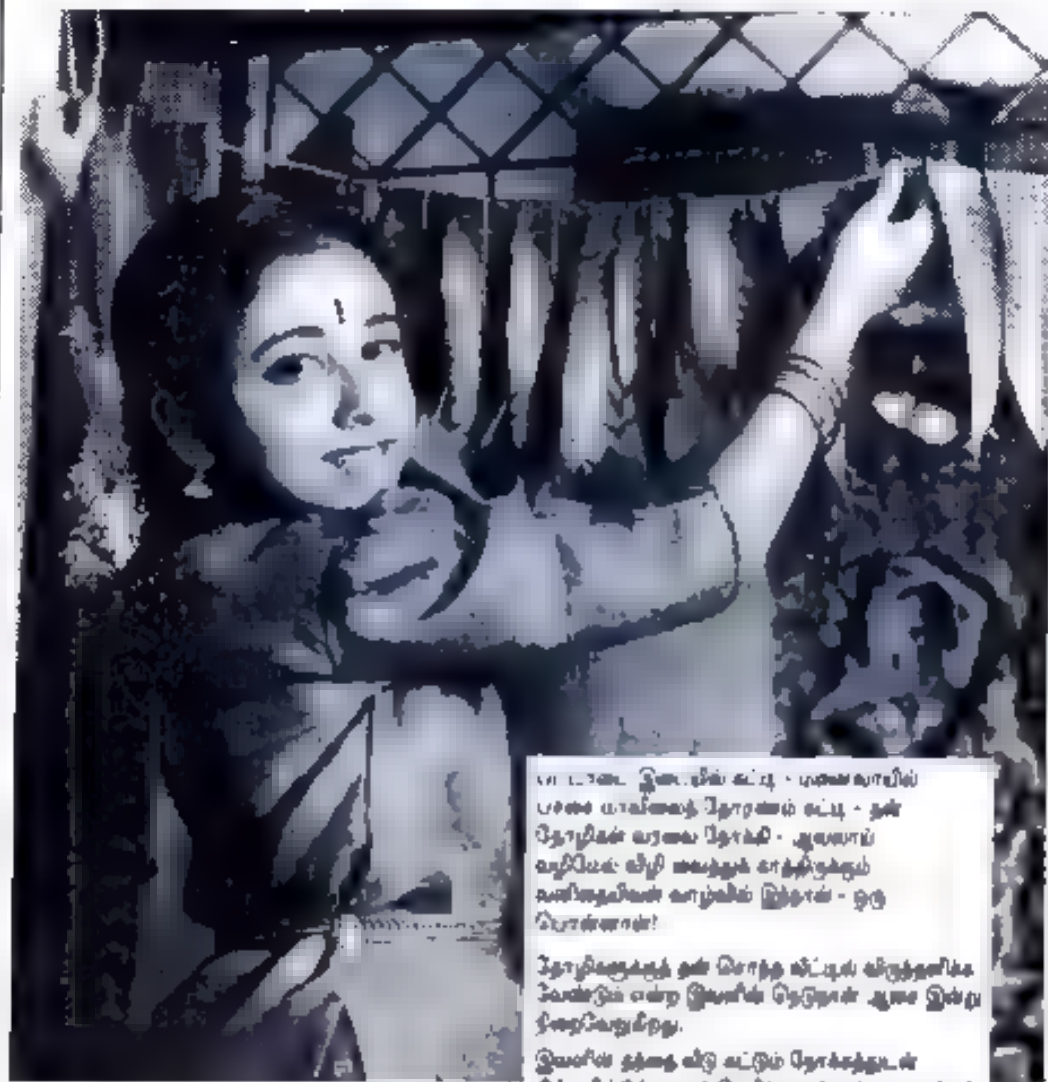
AKV

தேங்காய் எண்ணெய்

சமையலின் இனிமைக்கும்... சுந்தலின் வளமைக்கும் ...

AKV ஐயில்ஸ்

30, முத்துமாரியம்மன் தெரு, ஜானகி நகர் அநெகல், வளசரவாக்கம்,
சென்னை - 600 087. போன் : 420774



"கல்யாணமே வைபவமே"



சிட்டி யுனியன் பாங்க் லிமிட்டட்

(அன்னியச் செவாவணி அங்கீகாரம் பெற்ற வங்கி)

பதிவு அலுவலகம்: குட்பனோனம் 612 081.

சிட்டி யுனியன் பாங்க்:

வாரிச்சிக்கு - உங்கள் வாரிச்சிக்கு வந்தோடும் வங்கி.

பாட்டாடை இடைவீல் கட்டி - மனைவரவில்
பணம் மாவிவைத் தோரணம் கட்டி - தன்
தோழிகள் வரவை தோக்கி - ஆலமாய்
வந்தியை: விழி வைத்துக் காத்திருக்கும்
வானிதழியன் காழ்வில் இத்தாய் - ஒரு
பொன்னாய்!

தோழிகளுக்குத் தன் சொந்த வீட்டில் விருந்தளிக்க
வேண்டும் என்ற இயைக்க தெருவாய் ஆக இருந்து
தோழிகளுக்கு.

இயைக்க தந்த விடு வீடும் தோக்கத்துடன்
திட்டமிட்டுப் பணம் செலித்து காத்தார். அவருக்குத்
செவ்வாய் முறையில் வந்தாட்டி. உதவிபெறு சிட்டி
யுனியன் வங்கி! அதன் பணமாக இன்று அவரது
சொந்த வீட்டில் பழமனை புகுவீறா!

உங்கள் தொலை அறிந்து செவை செவய்க்
காத்திருக்கிறது "சிட்டி யுனியன் வங்கி."

- செலிப்புக் காத்தது
- காத்தாத்தி செலிப்புத் திட்டங்கள்
- சொக்கப் பத்திரங்கள்
- காக்க விவ்வாய் காப்பித்தொகை
- காக்கா காப்பித் தொகை
- அலங்காரத்துடன் காணும் இத்திருக்காண
செலிப்புத் திட்டங்கள்.

இதரவன் படைத்த எத்தனையோ வித்தகையில் மனித உடலும் ஒன்று. அதில் ஒரு சின்ன பாகம் கெட்டுப் போனால் உடலம்மால் மாற்றுப் பாகம் பொருத்த முடியுமா? சிலவற்றிற்கு முடியும் என விஞ்ஞானம் நிரூபித்தாலும் அதற்கு இலட்சக்கணக்கில் செலவாகிறது. தல்லமுதலையில் செயல்படும் வரை நம் உடலையப் பற்றி நாம் கவலைப்படுவதே இல்லை.

சிவநீரகம் பகுதி நம் உடலிலுள்ள முக்கியமான பகுதிகளில் ஒன்று. இப்பாகம் சம்பந்தப்பட்ட மருத்துவத்துறையை 'நெப்ராயிடி' என்ஹிராகன். தமிழ்நாடு டாக்டர் டி.வி. தெப்பராஜா தலைவர் டாக்டர் ஜார்ஜ் ஏப்ரகாம் சிவநீரகத்தில் வேலைகளைப் பற்றிச் சொன்ன போது மிக வியப்பாக இருந்தது.

சிவநீரகத்தில் நெப்ரோன் எனும் மெல்லிய குழாய்கள் 8 இலட்சம் முதல் 12 இலட்சம் வரை இருக்குமாம். இவ்வுதான் ரத்தத்தில் இருந்து உப்பு போன்ற அழுக்குகள் நீக்கப்பட்டு அவை சிவநீரில் குழாய் வழியாக வெளியேற்றப்படுகிறது. அதே போல இரத்தத்தில் சிவப்பணுக்கள் உருவாகத் தேவையான 'எரித்ரோ போயட்டின்' எனும் பொருள் இவ்வுதான் உருவாகப்படுகிறதாம்.

சிவநீரகம் கெடும் போது உடம்பின் அத்தியாவசியமான இவ்விதங்கு வேலையையும் நடைபெறுவதில்லை. உடம்பில் உப்பு நீக்கப்படாமல் அதிகமானால் மரணம் நிகழும். அதே போல சிவப்பணுக்கள் ஆரோக்கியமாக இல்லையெனில் இரத்த சோகை எனும் பல்விதம் ஏற்படுகிறது. இதற்காகத்தான் 'டயாலிசிஸ்' செய்றப்படுகிறது. அவ்வது மாற்றுச் சிவநீரக அலுவல சிகிச்சை தேவைப்படுகிறது.

ஏன் சிவநீரகம் கெடுகிறது?

சர்க்கரை வியாதி, உயர் இரத்த அழுத்த நோய், இன்ஃபெக்ஷன்ஸ், சிவநீரகத்தில் கற்கள், பிறப்பிலேயே சிவநீரகம் கோளாறு போன்றவை இருக்கும் போது சிவநீரகம் நம் வேலை செய்யும் சக்தியை இழக்கிறது. ஆனால் சிவநீரகம் கெட ஆரம்பித்திருக்கிறது என்பது அது 80% கெட்ட பிறகு தான் வெளிப்படையாகத் தெரியுமாம். வாந்தி, அதிகமான சோர்வு, சிவநீரில் இரத்தம் வருதல், சிறு வருதல் போன்றவை அறிகுறிகளாக இருக்கும். சிவநீரகம் அதிகமாக வெளியாவதில்லை. அதற்குப் பிறகே சிவநீரகம் கெட்டுப் போகிறதென்று என்று தெரிந்து கொள்ள முடிகிறது.

இதனால் உடலில் இரத்தத்திலிருந்து



உப்பு நீக்கப்படாமல் அதிகம் சேர்வாய்ப்பு இருக்கிறது. உடனடியாக இதற்கு மருத்துவ சிகிச்சை தேவைப்படுகிறது.

என்ன சிகிச்சை?

'டயாலிசிஸ்' என்ற வார்த்தையை நாம் நிறைவ கேள்விப்படுகிறோம். உடலிலுள்ள சிவநீரகம் செய்யும் வேலையை வெளியே உள்ள கருவியொன்று செய்கிறது. உடலிலிருந்து இரத்தம் அத்தக் குழாய்க்குச் செலுத்தப்பட்டு, அது மீண்டும் உடலுக்குச் செலுத்தப்படுகிறது.

இது வாரத்திற்கொருமுறை, அவ்வது நேரவாசியின் நோயின் தன்மைக்கேற்ப செய்றப்படுகிறது. இதற்கு மருத்துவமனையில் தங்கி சிகிச்சை பெற ஆகும் பொருள் செலவு ஏராளம். மீண்டும் டயாலிசிஸ்

**நின்னு
கொண்டே
டயாலிஸஸ்!**

வரை உடம்பில் அதிகம் கழிவு சேராமல் பார்த்துக் கொள்ள வேண்டும்.

"இதற்குத்தான் சமீப காலத்தில் நாங்கள் புதிய டயாலிஸிஸ் ஒன்றைக் கண்டுபிடித்துள்ளோம்" என்பதொர் டாக்டர் ஜார்ஜ்.

இதை 'பெரிடோலிஸுல் டயாலிஸிஸ்' என்பதொர் கால்சியம், சால்பிசம், சால்ட், கரூ கோல், மக்னீசியம் போன்ற தாதுப் பொருட்கள் கலந்த நிரவும் அடங்கிய கை ஒன்று உள்ளது. இதனை பெரிடோலிஸம் எனும் வயிற்றின் மேற்பரப்புத் தசையுடன் பொருத்தி விடுகிறார்கள். இது நிறைவும் செய்யும் வேலையைச் செய்கிறது.

ஆஸ்பத்திரியில் நங்கி டயாலிஸிஸ்

மாற்றுச் சிறுநீரக அறுவைச் சிகிச்சை

இது போல டயாலிஸிஸை அடிக்கடி செய்து கொண்டே இருக்க முடியாது என்பதால் பொருத்தமான மற்றொரு நிறுநீரகத்தைப் பாதிக்கப்பட்ட நபருக்குப் பொருத்துகிறார்கள், அதென்ன 'பொருத்தமா'?

ஒவ்வொரு மனிதனுக்கும் இரண்டு சிறுநீரகங்கள் உள்ளன. சாதாரணமாக ஒன்று இருந்தாலே போதும். ஆரோக்கியமான



செய்து கொள்ளும் தீர்ப்புத்திட்டினால் தொழில், விவாபாரம் போன்றவைகளைக் கவனிக்க முடியாமல் அவதிப்படுபவர்களுக்கு இது பெரும் வரப்பிரசாதம். நாமே இதனை வயிற்றோடு பொருத்திக் கொள்ளலாம். நின்று கொண்டே, வேலையைச் செய்து கொண்டே கூட டயாலிஸிஸ் செய்து கொள்ளலாம். இக் நிரவும் சிங்கப் பூலிற்றுத்து இறக்குமதியாகிறது. அதேசமமாக தமிழ்நாடு மருத்துவமனையில் மட்டும்தான் இப்படிப்பட்ட டயாலிஸிஸ்-க்கான கருவியைப் பொருத்துகிறார்கள் என்று கூறப்படுகிறது.

இரண்டு சிறுநீரகங்களில் ஒன்றைத் தான் மாசுக் கொடுக்கலாம். கொடுப்பவருக்கும், கொடுக்கப்படுபவருக்கும் ஒரே குருப் ரத்தம் இருக்க வேண்டும். அது தவிரவும், பிரசவ காலத்தில் பார்ப்பது போன்ற RH + RH - டெஸ்ட்டும் செய்வப்படுகிறது. அதிலும் இருவருக்கும் பொருத்தும் போது தான், அறுவை சிகிச்சை மேற்கொள்ளப்படும்.

ஏனெனில் பொதுவாக எந்த வெளிப் பொருளும் உடலுக்குள் போகும் போது, அல்லது தொண்டும் போது அதை வெளியே தள்ளவே அனைத்து செல்களும் முயற்சி

எந்த நாட்களின்
தொல்லை
என்றே உங்களுக்கு
கிடைக்க

மட்டுமே செலவிட முடியாத
விவசாய இழவை முழுமையான கை
காத்த பருத்தியை அதிகமாக,
அமைத நிலை அதிகமாக உதிக்
உதிக் கைகளைத் தவிர
பருத்தி இழைகளாக முடி
அடியாக உயர்வாக உதிக்
கைபட்டாமல் பாதுகாக்கும்
நல்ல சிதைவு நிலை
கைகளைத் தவிர
100% திருத்திய
அளவிற்கு.

NEW
helena

எந்த நாட்களின் தொல்லை!
கிடைக்க கைகளைத் தவிர!



சர்க்கார் இன்டஸ்ட்ரீஸ் பிரைவேட் லிமிடெட்
முகம்: திருவாரூர், திருவாரூர்
தொல்லை அளவாக: 22, புரவலாக்கல் தொல்லை.
தொல்லை-800 007, தொல்லை: 800 004/641002

Carrying a helena is
carrying confidence

ADVERTISE

சகல சம்பத்துடன் ஆனந்தமான வாழ்வுக்கு
வளம் சேர்க்க ஒரு நகை மாளிகை

Estd. 1927

என்காது
பொன்னு சேமிப்பு
நிதியில் சேரும்
அப்படிக்கு
வெள்ளிகிடை
பரிசுகள் உண்டு

தவணைத் தொகை	மாதம்	மொத்த தொகை
ரூ. 100/-	15	ரூ. 1700/-
ரூ. 200/-	15	ரூ. 3400/-
ரூ. 500/-	15	ரூ. 8500/-

Nathella Sampathu Chetty Anantham Chetty

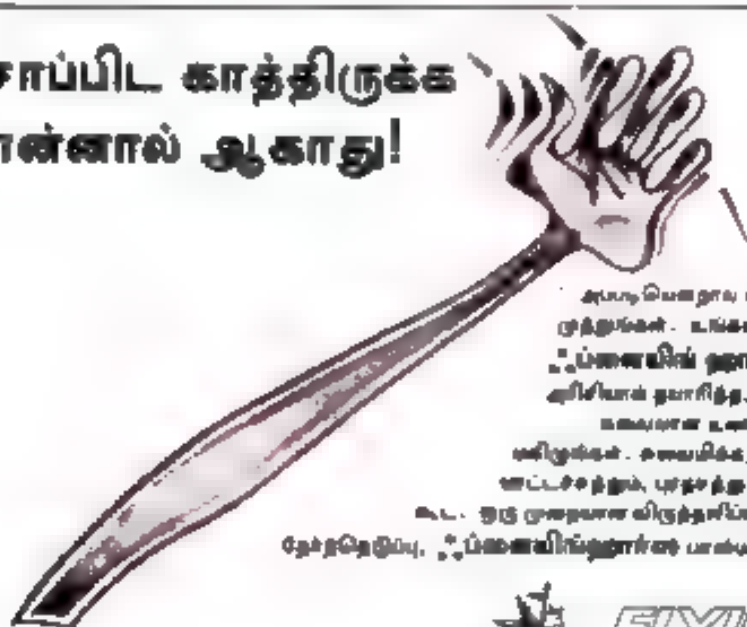
Proprietor: Nathella Prabhath Kumar

JEWELLERS AND DIAMOND MERCHANTS

X-41, Second Avenue, Anna Nagar, Near Sri Ayyappa Temple,
Madras - 40. • Phone: 6213295

Advertise

சாப்பிட காத்திருக்க
என்னால் ஆகாது!



அப்படி யென்றால் உடனே சாப்பிட
குத்துங்கள். உங்களின் இஷ்டப்படி
பெங்களூரில் ஹார்ஸ் பான்ஸி
அரிசிவாக் தயாரித்த, நறுமணமுள்ள
கம்பளா உணவு சாப்பிட்டு
கலியுகம். கவையிக்கது மட்டுமின்றி,
எட்டச்செத்தம், புத்தத்தம் அடங்கியதும்
உட. ஒரு முகையான விருத்தப்பதற்கு சரிவாக
தேர்ந்தெடுப்பு, பெங்களூரில் ஹார்ஸ் பான்ஸி அரிசிவாக்.



**FLYING
HORSE**

தொழிலாளர்கள், கார் சில் டிரை சில், ஹாஸ்டல், தொ. பெ. 3294 FAX 32008
தமிழக விலைக்கடைகள் - பக்கடி புரேட்டர், சென்னை 600 079, தொ. பெ. 327500

தும். அதனால் வேறொரு சிறுநீரகத்தைப் பொருத்தினால் 'ஆன்யுபாகம்' உருவாகி அதைத் தோற்கடிக்க முடியுமாம். எனவே அப்படித் தோன்றாத வகையில் இந்த அணுக்கள் இருவருக்கும் ஒன்றாக இருக்கிறதா எனப் பார்த்துக் கொள்வீராகக். அப்படியும் சில சமயம் பதிகனத்து நாய்கள் கழித்துக் கூட 'நிஜெக்ட்' செய்வ விடுமாம். அதற்காகவே வெவ்வேறு இருந்து வைக்கப்பட்ட சிறுநீரகத்தை ஊக்குவிக்க மருத்துவன் கொடுக்கப்படுகின்றன.

இதனால்தான் கேன்சர், இருதயநோய் உள்ளவர்களுக்கு இந்தச் சிகிச்சை செய்வ தில்லை என்பதற்கு தூர்த். ஏனெனில் மாற்றுச் சிறுநீரக வேகவகை ஊக்குவிக்கக் கொடுக்கப்படும் மருத்து ஏற்கெனவே இருக்கின்ற கேன்சர், இருதய நோயையும் வளர்க்க ஆரம்பித்து விடுமாம்.

செய்ராவணியில் புகழ்பெற்ற டாக்டர். தூர்த். ஆப்ரகாம் மிக உற்சாகத்துடன் ஓய் வொண்டறையும் சிறு குழந்தைக்குப் புதிய கைப்பது போய எவ்வையாகச் சொன் னார். கனடசியாக அவர் விடுத்த வேண்டு கொன்றான் மனத்தை தெரிது வைத்தது.

"சிறுநீரகம் செயலிழக்கிறது என்பது மட்டுமல்லாமல் உடலின் பல்வேறு உறுப் புக்களும் தயம் குன்றலாம். அந்த பாதிக்கப்பட்ட தபர் உலிருக்குப் போராளும் போது, அவருடைய தெருவிய உறவி னார்கள் எத்தனை துடிப்பார்கள்? தலி வகடந்த அந்தப் பாகத்திற்கு மாற்று திடத்து அவர் உயிர் பிழைத்தான் அவரின் மனைவியோடு/கணவனோடு/குழந்தைகளோ எவ்வளவு சந்தோஷப்படுவார்கள்?

வெளிநாடுகளில் பலரும் இதற்காகவே ஒரு காணட ஏற்போதும் பாக்வேட்டில் வைத்திருப்பார்கள். அவர்கள் விபத்தின் (அ) இடெரென்சு மரணமடைதும் பட்சத் தில், அவர்கள் உடலிலிருந்து நேகவயகை உறுப்புக்களை எடுத்துப் பாதிக்கப்பட்ட

நேகவயகைக்குப் பொருத்தலாம் என்பதற் கான சம்மதம் தரும் காட்டு அது.

சிறுநீரகத்தை இ மணி நேரமும், இரு தயம், விவர் போன்றவற்றை 6 மணி நேர மும் பாதுகாக்க முடியுமாம்.

அதே போய கடாவரி மாற்று என்ற ஒன்றும் உண்டாம். மூளை மட்டும் இறந்து போய் உடல் உறுப்புக்கள் மட்டும் செயல் படுவது உண்டு. இது 'கோமா' போன்ற நிலைமை. இத்தச் சந்தர்ப்பத்திலும் உறவி னர்கள் சம்மதிக்கும் பட்சத்தில் ஆரோக்கிய மான உடல் உறுப்புக்களைத் தானமாக அளிக்க முடியும்.

தம்முடைய தாட்டில் இது போய ஒரு நிலைமை வருமானால் எவ்வளவோ நன் தாக இருக்கும். தாகும் துற்றுக் கணக்கான விபத்துக்கள் நடந்து மனிதர்கள் இறக்கி னார்கள். அவர்களுடையே அவர்க ளுடைய ஆரோக்கியமான உடல் உறுப்புக் களும் இறந்து விடுகின்றன. அவை கண வகை இறந்து கொண்டு இருக்கும் ஒரு மனைவியிடோ, குழந்தைக்காகப் போரா டும் தாய்க்கோ எத்தனை மகிழ்வைத் தரக் கூடியவை.

தாம் அணையருமே இறந்த பிறகு தம் உடல் உறுப்புக்களைத் தான்ம் செய்வ முன் வர வேண்டும். உடலைச் சிதைக்காமல், அழகாக உறுப்புக்களை எடுத்து நோவாளி களுக்கு உபயோகிக்கலாம். இந்த விழிப் புணர்வு, இந்த மாபெரும் சமூக உணர்வு அணையருக்கும் ஏற்பட இதை ஒரு இயக்க மாகவே ஏற்படுத்த வேண்டும்.

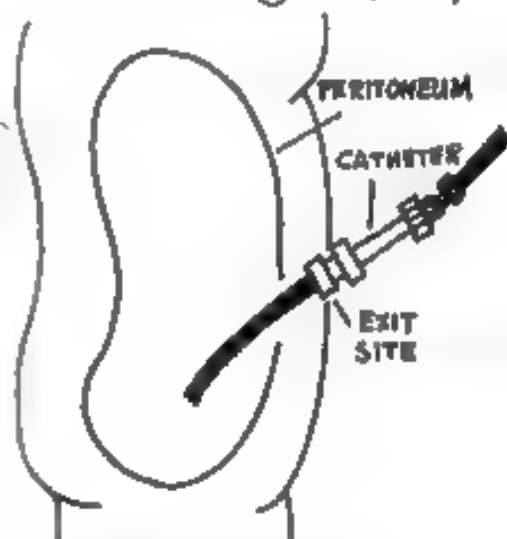
உங்கள் வாகை, வாகையர் ஒவ்வொருவ ருக்கும் தான் விடும் வேண்டுகோள் இது தான். தம்முடைய தம் உறுப்புக்கள் மண் ணோடு மக்கிப் போகாமல் பாரோ ஒருவ ரின் வலிமை, கண்ணீரைத் துடைக்குமா னால் அது எவ்வளவு மகத்தான விஷயம்?"

என தெரிவித்து உறுதிபார்.

- மஞ்சளா ரமேஷ்



பெரிசுட்டோஸ்டைட்டிஸ் சிகிச்சை செய்து கொண்டு...



பெரிசுட்டோஸ்டைட்டிஸ் சிகிச்சை செய்யும் முறை

விசேஷ
சேமிப்புத்
திட்டங்கள்

உங்கள் வருங்காலம் வளம் பெற
ஸ்ரீ லக்ஷ்மி பேர்வீஸ் & ஜுவல்லர்ஸ்
வழங்கும்

பண்டிகைகாலச் சேமிப்புத் திட்டங்கள்

★ ருத்னா சேமிப்புத் திட்டம்:

2 மாதத் தவணைகளில் பணம் செலுத்தி 7% மடங்கு மதிப்புள்ள இலாபாக ருத்னாகளைப் பெறுங்கள்.

மாதத் தவணை	செலுத்தும் மாதங்கள்	மொத்தம் செலுத்தும் தொகை	தவணை முடிவில் கிடைக்கும் ருத்னா எடை	தவணை முடிவில் பெறும் ருத்னா மதிப்பு
ரூ. 50	8	ரூ. 400	20 கிராம்	ரூ. 810
ரூ. 100	8	ரூ. 800	32 கிராம்	ரூ. 1,500

இலாபம்: ★ ரூ. 50 மாதத் தவணைத் திட்டத்தில் சொந்தராய் கலரிசின்னர் வரும் பாகம் இலாபம்

★ ரூ. 100 மாதத் தவணைத் திட்டத்தில் சொந்தராய் கலரிசின்னர் டீயன் கேரிங் இலாபம்.

★ அமெரிக்கன் டைமண்ட் சிவ்வர் நகை சேமிப்புத் திட்டம்:

வாது ரூ. 125 க்கு 8 மாதத்தில் ரூ. 324 செலுத்தி, ஏழாது மாதத்தில் ரூ. 1,216 கலரிசின்னர் அமெரிக்கன் டைமண்ட் சிவ்வர் நகையைப் பெறுங்கள்

இலாபம்: இந்த 8 மாதச் சொந்தராய் கலரிசின்னர் டீயன் கேரிங் இலாபம்

★ வருங்கால வைப்புத் திட்டம்

இப்போது ரூ. 1,000 செலுத்தி, 22 மாத இறுதியில் ரூ. 2,312 பெறுங்கள்

அப்போது இந்த திட்டத்தில் முன்பு செலுத்திய ரூ. 220க்கு மேல் வரிப்பள்ள 1 கிராம் இலாபாக ருத்னாக்கள் அப்பளிப்பாக வழங்கப்படும்.

குறைந்த இடம்பினை உங்கள் விலைக்கு வாருங்கள்!

அமோக விற்பனை!

செல்கினைச் செட்டுதல் : ரூ. 150 முதல் ரூ. 3,000 வரை

வண்ணங்களில் (பிளாடி) : ரூ. 450 முதல் ரூ. 3,000 வரை

காதலிகள் : ரூ. 100 முதல் ரூ. 300 வரை

முத்துத்திட்டம் : ரூ. 12 முதல் ரூ. 20 வரை

இலாபாக ருத்னாக்கள் : கிராம் ரூ. 30 முதல் ரூ. 100 வரை

இந்த விலைபடுத்தல் நவம்பர் வரையில் செல்ல விற்பனைகள் 25% கிழங்கு தள்ளுபடி உண்டு.

கிருமலை

10வதுமகன் தேவை

★ வடமகன் அப்பத்தான் வேண்டியவர் பட்ட டாஜி 30/10 செ. பி. HCL LTD ஸ்கோனாகி. வருமானம் ரூ. 3000/- மீதந்த பணியில் இருக்கும் வரலுக்கு பட்டதாரி தலை வேண்டியில் இருக்கும் தலை குடும்பத்து பெண் தேவை. ஐந்தாவதுடன் விண்ணப்பிக்கவும். பெட்டி எண் : 10354

★ Computer professional, 36/1750000 Telugu Bachelors bachelors seek smart, intelligent, independent intellectual life partner without encumbrances from India. No dowry. Simple marriage. Religion, community no bar. Box No.10355

★ கைவ வேளாளர், வயது 35, சைவ சமீபத்தியம் படிப்பு B.A Indian Music Dip in Music அரசு தேய்தலைய பள்ளியில் திரைத் திரை ஆசிரியர் மாதம் ரூ. 1500/- வீடு மற்றும் வசதியுடன் உண் அழகான, சிவப்பாறு, உண் பள்ளியைத் துருத்தி. பிள்ளை/சொழிவ வேளாளர்/முதலியார் மற்றும் இந்து கைவ இளைத்த சேர்த்த பந்த மணப்பாணமையுடன் பெண் தேவை. வரலட்சணமாக விரும்புகிறீர்கள். பெட்டி எண் : 10356

★ பரணி சமீபத்தியம். உயரம் 185 செ.மீ. வயது 35, மாத வருமானம் ரூ. 3000/- பி. எஸ்.ஸி. குடும்பி இம்மூலியில் காவேரில் வேலை பரக்கும் தயிற் பாதவர் மணமகனுக்கு இதை இளைத்த சேர்த்த மணமகன் தேவை. தெலுக்கு வரலட்ச சம்மதம். பெட்டி எண் : 10357

★ கைவ வேளாளர்/2000/36/10 செ.பி அகலப் பணியிலுள்ள மணமகனுக்கு கைவ வேளாளர்/முதலியார்/செட்டியார் வரலட்சணம் : அகலப் பணியிலுள்ள எல்லாம் மாற்றிக் கொண்குகுல மணமகன் தேவை. ஐந்தாம் அனுப்புக. பெட்டி எண் : 10358

★ பிரதமரான, ஐயர், பரந்தவாறு சேர்த்தியம், மகம், வயது 35, உயரம் 170 செ.மீ., பி.ஐ.சி. பிரபல தனியார் உட்பெனியில் ரூ. 1000/- மாத வருமானமுள்ள கைவலுக்கு பந்த, அழகும், குழலும் கொண்ட குடும்பப்பாங்கான மண மகன் தேவை. உட்பிரிவுகள் சம்மதம். ஐந்தாவதுடன் விண்ணப்பிக்கவும். பெட்டி எண் : 10359

★ திருநெல்வேலி கைவ பிள்ளை வகுப்பை சேர்த்த 30 வயது, 5'5" உயரம், பி.எம்., வி.சு. குடித்து சேர்த்த தொழில் தடத்துக் மாதம் மார் ரூ. 3000/- சம்பாதிக்கும் மணமகனுக்கு பட்டப் படிப்பும், குடும்பப் பாங்கான, அழகான பெண் தேவை. ஐந்தாம், குடும்ப விபரம் குடிதான் தொடர்பு கொள்ளவும். பெட்டி எண் : 10360

★ பன்வர், 35 வயது திரைப்பிவ பட்டதாரி விதில் எஞ்சினியருக்கு (பெனிக் செட்டர் அலிசர்) பந்த அழகான பெண் தேவை. இத்தி தொழி ஓரைய பெட் தெரிந்திருக்கும் தலை. பெட்டி எண் : 10361

★ வடமகன் ஆத்திரேய சேர்த்தியம், சைவம் 3 ம் பந்தம் 42, 35, 172 செ.மீ. ரூ. 3000/- C.I.D. Police ஸ்பைரியும் தலை குடும்பத்தா சேர்த்த மணமகனுக்கு தகுந்த மணமகன் தேவை. உட்பிரிவுகள் சம்மதம். வேலை பரக்கும் பெண் கான இருப்பது தலை. பெட்டி எண் : 10362

★ அய்யர் வரத்தியான் பரந்தவாறு சேர்த்தியம் பணியி தகுந்தியம் வயது 35, உயரம் 170 செ.மீ. பெட்களில் மத்திய அரசில் ரூ. 3000/- சம்பாதிக்கும் தயிற் தாட்டுக்கு மாற்றிக் கொள்ள தகுந்த வேலை பரக்கும் பட்டதாரி கைவலுக்கு Bank, LIC, GIC மத்திய அரசில் பணியுரியும் பெண் தேவை. உட்பிரிவு சம்மதம். பெட்டி எண் : 10363

★ மாத்தி, உண் பிளாமானன் : கொண்டல்வ சேர்த்தியம் சேர, மாற்றம் 21/100/2,000/- சேர்த்த மணமகன் பட்டி தொழில் உண் தருந்திருக்கும் பந்த சேர்த்த மணமகனுக்கு அதை இளைத்திய மணமகன் தேவை. பெட்டி எண் : 10364

★ அகலவி. M.A., M.Phil., B.Ed., D.P.M., 27/8/87/ 3000/- செட்டிசுமேலுக் கைவ ஆசிரியர் வர ஐக்கர் வித கைவ வகுப்பில் தெனில், கைவப் பிள்ளை. செட்டியார், முதலியார் வகுப்பை சேர்த்த, தலை வேலை வாய்ப்புக்கு வசதி செய்து தருகுகுல தொழிலுபர்க்க, பன்வி திரவாதி விடயிருத்து ஐந்தாவதுடன் விண்ணப்பிக்க வரவேற்கப்படுகிறது. பெட்டி எண் : 10365

★ வடமகன், மெகந்தகல்வ சேர்த்தியம், உத்தாட சேர்த்தியம், வயது 31, பி.எஸ்.ஸி பட்டதாரி, உயரம் 5'10" Engineering Contractor ஆகப் பணியுரியும் வரலுக்கு மணமகன் தேவை. பெண் பட்டதாரியாக இருக்க வேண்டும். வேளாளவர் சேர்த்த வடமகன் ஐயராக இருக்க வேண்டும். வேலைக்குப் போக வேண்டாம். தலை குடும்பப் பெண்ணாக இருக்க வேண்டும். வயது 35 முதல் 37 வரை இருக்கலாம். பெட்டி எண் : 10366

★ உத்தியம் சமீபத்தியம், வயது 35, உயரம் 5'4", எம்.எம்.எம்.வி சேர்த்தி. கைவ தாயு. மாத்திய அரசு பணியாளர், மாத வருமானம் ரூ. 2000/- முதல் மணமகனவ இழந்தவர், குழந்தைகள் கிடையாது. குடும்பப் பாங்கான அழகான பெண் தேவை. குழந்தைகள் இல்லாத 35 வயதிற்குட்பட்ட கிதையவையும் எழுந்தகாம். உட்பிரிவுகள் சம்மதம். பெட்டி எண் : 10367

* 25 வயதுள்ள பார்மாலி டிப்ளமா படித்த இளைஞன் வேலையாக பின்னா வகுப்பைச் சேர்ந்த எடுப்பாளர் தொற்றமும் மென்மையான உணர்வும் உள்ள வாய்ப்புக்கு அநே இயைக்கத் தேர்ந்த பொறுமைவும் அன்புமூலம் பெண் தேவை. பெட்டி எண் : 10368

* கவிரா தாயுடு (தெலுங்கு தெரியாது) 37/1300/182 செ.மீ./54 புனர்வாசம் சென்னைக்குப் பிரபல பத்திரிகை நிழுவனத்தில் அட்டென்டர் வேலை; வேலையிற்றிதும், 70 வருட அனுபவம், ஒரே சாபயன். 35 வயதுக்குட்பட்ட வேலைக்குச் செல்லும்/செல்லாத தல்ல குணமுடைய பெண் தேவை. தாயுடு, முத்தவியார், பின்னா, கவுண்டி, செட்டியார் வகுப்பைச் சேர்ந்தவர்களுக்கும் தூக்கத் துடன் விண்ணப்பிக்கவும். பெட்டி எண் : 10369

* பின்னா சரிகிடு 33/187/3100/பி.ஏ தேவிய விண்ணப்பிட்டு போட்டியில் அங்கம் வகிக்கும் மாணவர்களுக்கு அரண் அனுமதிக்க, வந்தியில் பணிபுரியும் பெண்கள் தூதராக தேவை. பெட்டி எண் : 10370

* Alliance invited for Vannia Chettiar boy 27/170/2600 in Central Secretariat Service at Delhi, from educated, well to do family. Horoscope, family details and biodata to Box No.10371

* Alliance invited for Karatha Vellalar Pillai boy Non-vegetarian 20/184/2200 Central Secretariat Service Delhi from employed/employable class of Pillai/Mudaliar community. Respond with horoscope. Box No.10372

* Kerala Iyer boy, Vadama, Central Government Officer, at Bombay, 27/186/4100 seeks suitable alliance from well educated employed/unemployed girls aged around 18. Anusham, Shandhyam. Correspond with horoscope in Box No.10373

* Wanted Non-Kaundinya Takugu Brahmin graduate well-built, domestically trained girl, very fair complexion, musically trained age upto 25 years for boy 26/182 ama/2160 employed in United India Insurance. Box No.10374

* Wanted very fair girl (should be unmarried, hyangar and unemployed) for Theendal hyangar graduate boy (divorced) 37/186/2000 settled in Madras. Boy's star Anusham. Kaayapa Gothram. Please reply with all details to Box No.10375

* Alliance for Vadama Iyer boy 34, B.Com., Puthathadi, Gaurtham independent business from Kerala good looking employed girl, Bombay based. Horoscope optional. Apply with family details to Box No.10376

* Alliance for 32/6000, B.Tech., OCA, Central Govt. Bombay, seeks fair, educated girl from Aryavysya community. Caste is no bar if the choice is good. Box No.10377

* Wanted fair, good looking, Non-Srivatsa bride, graduate, under 18, 5'5"14", for fair, handsome Vadagala graduate boy, 30/185, Servval eighth, well employed, Bombayite, clean habits. Box No.10378

* Wanted good looking graduate Iyer girls LIC/Bank/Govt. employed for Vadama Bharanjanam

Ashtwadi Bank employed graduates 28/186/2000, 11th-sect acceptable. Horoscope/family details to Box No.10379

* Alliance invited for Balva Vellala Doctor, tall pleasant personality, high esteem and clean habits, well placed, innocent divorcee of brief nonconventional marriage, unencumbered. Hindu vegetarian need apply. Box No.10380

* பி.ஏ வுடைய படித்து எப்போதாவது வலிப்பு விபத்திலினால் அவலத்தைப் படும் 34 வயது பிராம்மண வரலுக்கு, 30-35 வயதில் (விதவை அல்ல) விண்ணப்பிக்கவாம்) காலம் முழுவதும் அவலத்திற்கு உட்பட்டவர்களுக்கு உணவு உணவு பழக்கமுள்ள ஏழை மாணவர்களை தேவை. பெட்டி எண் : 10381

* பிரதமர்-சாணம், கபி, பூரட்டம், பட்டதாரி, 35/173/1800/-, சென்னைக்குத் தனிமார் நிழுவனத்தில் வேலை பாரக்கும் சொந்த வீடு உள்ளவருக்கு வேலை பாரக்கும் பெண் தேவை. உட்பிரிவுசம்மதம். பெட்டி எண் : 10382

* வரத்தினார், பாரதவாறு கோத்திரம் சத்யம், வயது 36, பி.எஸ்ஸி படித்து பெங்களூருக்குத் தெரிய வந்தியில் 10, 2000/- சம்பளத்தில் உண் சாபய னுக்கு தகுந்த அழகான பெங்களூர் அங்கு பெங்களூருக்கு மாற்றிக் கொடுக்க உடைய வேலையில் உண் பெண் தேவை. வேலையில் இயங்காத பெண்ணாக இருந்தாலும் ஷாட் தளம் உட்பிரிவு பெற்ற பெண்ணாக இருந்தால் தொடர்பு கொள்ளவும். டுபுரில் உட்பிரிவுகள் சம்பளம். பெட்டி எண் : 10383

* மத்திய அரசில் சென்னைக்குத் தனிமார் அக்கௌண்டெண்டா உண் 37 வயது அக்ட-சகஸர், பாரதவாறு கோத்திரம், கோத்திரம் தந்திரம், சொத்து வசதிவுள்ள அன்பர் மாணவர்களுக்கு, ஏற்ற சென்னை - மத்திய/மாநில அரசுப் பணியில் உண் அன்பர் மாணவர்களை தேவை. பெட்டி எண் : 10384

* நடந்தது, பின்னா, 30, 185, 2000/- M.Sc., B.Ed., கோத்திரம் வித்யாபவத்தில் போஸ்ட் கிராதுவேட் கவர் - கமிசி படித்த பெண் தேவை. உத்தி



கீழ்வருகின்றவர்கள்



தலைமுறை
வழிவந்த
தனித்தன்மை
இதனை வெல்ல
எதுவும் இல்லை

கேமல்

1. தலைமுறை
வழிவந்த
தனித்தன்மை
இதனை வெல்ல
எதுவும் இல்லை

2. தலைமுறை
வழிவந்த
தனித்தன்மை
இதனை வெல்ல
எதுவும் இல்லை



டி.எஸ்.சி. & கோ.
கேமல் தீட்சி. வி.வி.டி.

கேமல் தீட்சி. வி.வி.டி. 411001

திருமணமலர் பகுதியில் விளம்பரம் செய்து ரூ. 75/- தொகையை, 'மங்கையர் மலர்' என்ற பெயருக்குச் சென்னையில் உள்ள ஏதாவது ஒரு கம்பியில் மாற்றக்கூடிய MICO கமானிட் டிராப்டாக அனுப்ப வேண்டும். அல்லது மணியாட்டர் மூலமாக அனுப்பலாம். பேரூட்டல் ஆர்டர் ஒத்துக் கொள்வதில்லை. ஒரு விளம்பரத்தில் ஒரு வாரத்துக்கு 30 வார்த்தைகளுக்குள் விவரங்கள் தர வேண்டும். திருமண மலர் பகுதியில் விளம்பரம் செய்பவர்களின் விலாசங்களைக் கொடுப்பதில்லை. விளம்பரங்களுக்குப் பதில் அனுப்புபவர்கள், "விளம்பரதாரர், பெட்டி எண் : 0/1, மங்கையர் மலர், கிண்டி, சென்னை - 32 என்ற விலாசத்திற்கு அனுப்ப வேண்டும். தனிப்பட்ட கடிதம் போக்குவதற்கு விடப்படாது.

இது மாண்புமிகு வடது ஐ. டி. ஆரும், (GDR) பிரேமலா இத்தகைய ஷர்த்தங்கள் ஏற்படாத வரகாலம். உபநாச பழம்படி, அழகம், வீட்டுமேகங்கள் தெரிந்து மாண்புமிகு பேரவை உறுப்பினர் பழம் இவ்வாறு இருமையே தெரிந்து கொள்ள வீ கு ப ப க் வீடுமேக உள்மையாகக் விவரங்களைக் விவரணப்பிக்க வும், பெரிய எண், 16398

IDENTIFICATION **Category**

* ஊடகங்களான கோதாம் பிசுநெரிசும், அவர்
சக செயலாளர் போலும் உட்கா 24/25/2002 உத்க
பட்டதாரிப் பெருங்கூறு மணமடை நெயவு.
பெருந்தாமையின் ஆசிரியையாக இருந்திரை.
கூடியும் அவர்பெருந்த/வந்தி உத்திரோத
திருவாருத்ததாம் உத்தமம். தூதம் விவரமுடன்
உத்கமையின் பெருந்த உத்க: 21403

[illegible]

உறுதி பிழைப்புகள், செலவுகள், அளவுகள்
உருவாக, வகையில் பண்புகள் பெறப்பட்டு
[C]நாடுகள் Society மற்றும் [C]நாடுகள்
[C]நாடுகள் பண்புகள் அளவுகள் வகை
அளவுகள் உருவாக பண்புகள். [C]நாடுகள்
பண்புகள். [C]நாடுகள் [C]நாடுகள்

[illegible]

செ. வடகாணம் இயங்கலாக, செவ்வந்திய செந்
திரு, செவ்வி தந்திரம் செவ்வ, வயது 22, எல்.
எல். எல். எல். எல். எல். எல். எல். எல். எல். எல்.
செவ்வந்தி வயது 22, செவ்வந்தி தந்திரம்,
எல். எல். எல். எல். எல். எல். எல். எல். எல். எல்.
செவ்வந்தி, 21408

உதயன் ஹாஸ்டல் போர்டம் அடிப்படையில், டூயல் 28/29 செ.பி. உயரமுள்ள தி.கா.ப். படித்தல் கொள்கைக்குப் சிறந்த நிழலாடைய குடுப்பப் பாங்காகப் பெயர்ச்சித் 28 வயதிற்குள் தான் வேலையில் உதயன் ஹாஸ்டல் போர்டம். உட் தி.கா.ப்.கல்யாணம். பெயர்: 21407

உயிர்தாதுகளைப் பூயர் கொள்கையுடையது. உத்தி
சாம்பல், கலந்து 36, 5:5, பி. ஏ. பித்திரிசெய்தல்,
பி. ஏ. உத்திப் பார்டு, பி. ஏ. உத்திசெய்தல் சிவந்த
பித்திரிசெய்தல் கொள்கையுடையது, இத்திரிசெய்தல்,
சாம்பல்பெட்டி, உத்திரிசெய்தல்பெட்டி, தாதுசெய்தல்
தாதுசெய்தல் தாது கொள்கையுடையது பித்திரிசெய்தல்
தாதுசெய்தல் தாது. உத்திரிசெய்தல் சிவந்த
பித்திரிசெய்தல் 31408

[illegible]

சு. அப்பா, லட்சுமணி, சென்னையில் கோத்திரம், முகம் 34/188 செ. பி. கு. 2000/ உயர்நீதிக்கு திருச்சி மீது தனிப்பட்ட கடிதம் அளித்தபடியால் பணி புரியும் அம்.எம்.சி. எம்.பி.ய் படித்த குடும்பப் படிப்பை பெண்ணிக்கு தகுந்த திருச்சியில் அவ்வாறு திருச்சிக்கு மாற்றித் கொள்ளச் செய்ய தன்ம பணித்தோன் அப்பா லட்சுமணிய் (தந்தை பி.சி.எம். உம்மைய்) தன்ம முயற்சியை மேற்கொண்ட சென்னை சென்னைக்கு, சென்னை எண்: 21410

சு. துவர், வடமாநா, ஸ்ரீரங்கம், பூங்கா திட்டத்தின் கீழ் கட்டப்பட்டிருக்கிற கட்டுமானம் குடும்பப்பாக்களாக பட்ட தரத்தினை பெறக்கூடிய படித்த வேலைகளை நிறைவேற்ற வேண்டும். பெட்டி எண் : 21413

* ശബരിമല സർക്കാർ കോളേജ്, 27 ഏക്കർ, M.S.,
M.E., പാലക്കാട് ജില്ല. 2000-01. പ്രവർത്തിച്ചിട്ടു-
ണ്ടാകാത്ത, സർക്കാരിൽ ഉൾപ്പെടുത്താൻ ഉദ്ദേശം.

ஆனந்தாவின்

நீலிபிருங்காதி தைலம்



கத்தல் வளர்ச்சிக்குச் சிறந்தது.
முடி கொட்டுவது நின்று
கருமையாக, அடர்த்தியாக வளரும்.



ஆனந்தாவின் பெயர் சொல்லி கேட்டு வாங்கவும்.
தமிழ்நாட்டில் எல்லா கடைகளிலும் கிடைக்கும்

ஆனந்தா வைத்தியசாலை : பழனி-824 801.
கிளை : 147, சுச்சேரி வீதி, மைலாப்பூர், சென்னை-4.

வித்தூன தீயில் "கோல்டு காங்கிரீட்" முறையில்
தயாரிக்கப்பட்ட ஹேமா கோல்டு கவரிங் ஆபரணங்கள்



ஹீன் பிரதர்ஸ்

54, பாண்டி பஜார், சென்னை-600017. போன்: 442959.

கேட்டிங் வேண்டுகோளுக்கு 21-நாள் தகவல் விண்ணப்பிக்கவும்

பலதரமான செட்டுகளும் கிடைக்கும்

தேவதத்துடன் தொடர்பு கொள்ளவும்.
பெட்டி எண் : 21412

★ சென்னைக்கு குடியே. எலிபெயி கோத்திரம்-
ஒரு வருடத்திற்கு முன்பு விவாகரத்து செய்து
சென்னை தமிழ்நாடு கம்பெனியின் Data Entry
Operator வேலை பார்க்கும். வயது 30, உயரம்
5'3", தங்க அழகு, குணமும் உண்மையான
LIC ஆபீஸில் பட்டதாரி மருத்து. அதே குடும்ப
தான் கோத்திரம் சென்னையின் வேலை பார்க்கும்
கமர் 30 வயதுள்ள மணமகன் தேவை. தங்க
குடும்பத்தை கோத்திரம் விவாகரத்து செய்தவர்
எனும், நாடிவந்தவர்களும் கூட தொடர்பு கொள்
வதாம். பெட்டி எண் : 21413

• Telugu Vaidya Brahmin parents seek sons or
subject Telugu/Tamil non-Hindu professional boys
for only daughter graduate employed private
23/5/57/1500, star Poorvashada. Reply with brief
details of boy and family for sending girl's horoscope.
Contact Box No.21414

• Fair good looking Madhwa Brahmin girl 24
years/Jesha/Kashya 135.5 cms M.A. employed in a
Private Company in Bangalore seeks alliance from
same community Bank Officer or Diploma or any
professionally qualified boys. Apply with horoscope
to Box No.21415

• Alliance invited from Vaidyalai non-Kaushika for girl
28 years with Computer P.G. Diploma. Star
Ushirashada from boys between 26/32, early marriage.
Send horoscope to Box No.21416

• Vaidia Pillai groom M.E./M.Tech./M.S./B.E./MBA, well
employed India or abroad for Sathia Vaidia Pillai
Engineering graduate girl 22 fair good looking.
Respectable well to do family. Reply Box No. 21417

• Alliance from well employed groom of Tamil Nadu
neighbouring States for Sathia Pillai M.S.B.S. Doctor
girl 27/144, private practice. Reply Box No.21418

• Wanted decently employed non-Bharadwaj boy of
Bombay for Vaidia girl - Madam 26/150 cms/5'3"
L.C. (DEO) employed as Primary Supervisor at
Bombay earning Rs. 1400/- p.m. Reply with horoscope
to Box No.21419

• Wanted non-Kaushika Telugu Brahmin boy, age
upto 28 years, employed in Banks/LIC/State
Government offices for girl 23/154 cms/Sathyam/B.A.,
fair complexion, domestically well trained. Decent
marriage. Box No.21420

• Alliance invited from C.A., B.E., Bank Officers,
Lecturers, Central/State Government Officers only for
Karkarur Vaidia girl M.A., B.Ed., (MPhil), 25, 5'3"
from respectable family. Box No.21422

• Alliance invited for Telugu Vaidya Brahmin girl
21.5/1500 p.m. working in a private firm fair and good
looking well settled in Madras. From any Brahmin
family subject no bar. Box No.21423

• Alliance invited from well employed broad-minded,
divorced/widowed Brahmin boy with/without children
around 40 yrs. for hyangar girl 36, divorced with no
children. Domestically well trained. Send horoscope
and particulars to Box No.21424

• பரந்தவராம், விசைம், எம். ஏ. படித்தவர்
கொண்டிருக்கிற, தங்க குடும்பத்தை கோத்திரம்,
தங்கம் அகடப மருத்து பிராமண வகுப்பை
கோத்திரம் பெண்ணிற்கு அதற்குத் தகுந்தாற்போல
பொருள் பிராமண வகுப்பை கோத்திரம் மண
மகன் தேவை. என்ஜினியர் K.N. Rajagopalan, 275,
171 Main Road, Muruganagar, Velachery Vjaya nagar,
Madras - 600 042.

• தமிழ் இயக்கம் கடகை, சென்னை/பரந்த
27/188/1500 ஆகிற கமர்மென்ட் வேலையில்
உள்ள குடும்ப பங்காள அழகும் பெண்
மீது, தங்க நிலையில் உண்மையான
தேவை. தெக்கைவரும் சம்பந்தம். இரத்தத்துடன்
தொடர்பு கொள்ள வேண்டிய முகவரி : K.S.L.
Narasimham, THT 50/18, Sirelk Colony,
Sirpur-Krishnagur - 504 206. (A.P.)

• Wanted graduate groom, preferably employed for
a good looking Sathia Vaidia Pillai girl 25/148/5.5,
B.Ed., teacher. Subject no bar. Reply with horoscope
to Box No.21425

• Alliance invited from well educated, decently
employed non-Bharadwaj Gatham bridegroom for a
Tanjore District Vaidia hyr girl, B.Sc., employed in
North, Madras, 23/181. Reply with horoscope and
family details to Box No.21426

• Alliance invited from Vaidia hyr non-Kaushika,
Calcutta-based boys for girl working in Calcutta
graduate 25/154/1800. Star Vaidya, 4th padam.
Box No.21427

• Alliance invited for Vaidikarma girl 26/5/2 (M.Sc.)
fair, Novita, employed in Private School at Trichy
from educated, decently employed boy. Simple
marriage. Send horoscope and particulars to
Box No.21428

• Sathia alliance invited from non-Kashyapa boys
for a Sathakaram, B.Com., graduate, unemployed
girl, Poonam/27 yrs/153 cms. Reply Box No.21429

• Alliance invited for Balija Madu girl 28, Kertal IV
padam working private firm Bangalore from employed
graduate boys of the same community in age group
28-34. Box No.21430

★ சென்னைக்கு அகத்திர கோத்திரம் அகத்திர
27/188 செ.அ. இரத்தம் தங்க குடும்ப பங்காள குடி



PREMIER

அளிக்கும்:

கனவு இல்லம் பேட்டி

உடனடியாக ஒரு பிரிமியர் பிரஷர் குக்கர் வாங்குங்கள். உங்கள் கனவுகளை துவங்குங்கள்.

தீவிரமான திட்டம் வாங்கும் பிரிமியர் பிரஷர் குக்கர் உங்களுக்கு உடனடி உபயோக பொருட்களை வெளியும் வாங்கிய அளிக்கிறது.

1 தம்பர் பம்பர் பரிக

(அ) கியோனாள் காடி (உ) கியோனாள் (வ) கியோனாள் பிழித கிண்டம் (க) 183 மீட்டர் கையாண்டு ரெபரிஷியேட்டர் இவை அனைத்தும் அளவு ரூ.30,000/- ரொக பரிசு

2 முதல் பரிககள்

கையாண்டு ரெபரிஷியேட்டர் அளவு ரூ.30,000/- ரொக பரிசு

3 இரண்டாம் பரிகங்கள்

ரூ.4100/- மதிப்புள்ள கியோனாள் காடி பிழித

10 மூன்றாம் பரிகங்கள்

ரூ.3000/- மதிப்புள்ள கியோனாள் காடி

50 நான்காம் பரிகங்கள்

ரூ.430/- மதிப்புள்ள காட்டர் கியோனாள் (180 மீ. கியோனாள் கிண்டம்)

300 ஆறுதல் பரிகங்கள்

ரூ.71/- மதிப்புள்ள கியோனாள் காட்டர் பரிகங்கள்

துழைவுத்தாளர்கள் பிரிமியர் டீலர்களிடம் கிடைக்கும்.



● தரப் பட்டு
● அசல் காரியை

20%
தவிர்ப்பு



கோ-ஆப்-டெக்ஸ்
தமிழ்நாடு மாநிலம்

பாட்பிக்கு...

கீழ்மாக்கு...

செக்கு...

என் செல்லப்

பாப்பாக்கு...

எல்லார்க்கும்

பிடிச்சது...

கோ-ஆப்-டெக்ஸ்

● செவ்வாய்: திருவாரூர் கல்விப்பள்ளம் பட்டு காரியை, 330. பாத்தியம் காரியை, எழும்பூர் ● செவ்வாய் பட்டு காரியை, 87, தெரு. ● ஈரோடு: பவளம், 147, தெரு. காரியை. ● கோயம்புத்தூர்: தாமரை பட்டு காரியை, 314, 315, ராஜ் வீதி. ● மதுரை: பட்டு காரியை, 34, பெருவாடி காரியை தெரு. ● திருநெல்வேலி: பட்டு காரியை, 59, 39-அ, கட்டு 78 வீதி. ● திருச்சி: அருகாம்பி, 12, 14, தெரு. காரியை தெரு. ● தஞ்சாவூர்: பட்டு காரியை, 182, ராஜாஜி சோழன் கல்வி கல்வி. ● பெங்களூர்: செவ்வாய் தாது, சிவா பிளாஸா, முதல் மாடி, 84,85, இப்பக்கம் காரியை. ● தூத்துக்குடி: 10,17, புது காரியை, திருவாரூர், அபிவி.

படைப்பில் புதுவீதம்!
கவையில் தனிகம்!

கிரீஸ்பீஸ்
பப்பாட்டி

கிரீஸ்பீஸ் பப்பாட்டி, உணவுப் பொருட்கள் உலகில் ஒரு புதுமையான தயாரிப்பு, 100% சுத்தமான மூலப் பொருட்களைக் கொண்டு, அதிகலிசை கலாசாரத் தொழிற்சாட்டத்தில் தயாரிக்கப்படுகிறது.

கிரீஸ்பீஸ் பப்பாட்டி, மேல்தாட்டு விஞ்ஞான முறைப்படி "கலட்டி மேக்னாடிட்" சோதனைகள் மூலம் 100% தூய்மையானது என உறுதி செய்யப்படுகிறது. இதன் சரப்பதம் மிகக் குறைந்த அளவில் உள்ளதால் மொறுமொறுப்பு அதிகமாக இருக்கிறது.

பிளேயிங் மற்றும் மாலா இருவகைகளில் கிடைக்கும்.



தயாரிப்பாளர்கள்:
 கீப்டீசு இந்தியா பிரைவேட்
 லிமிடெட் சென்னை.

விற்பனைக்கு விடுப்போர்:
 S.S.D. ஆர்டர் மில்ஸ் லாபெலி
 லிமிடெட் சென்னை.
 தொலைபேசி: 448117.

100% தூய்மை
 100% கலாசாரம்



கிரீஸ்பீஸ் பப்பாட்டி: குணத்தில் மொறுமொறுப்பு, கவையில் விருவிருப்பு